

EL LEGADO QUE QUIERO DEJAR A CHIAPAS ES LA PAZ: EDUARDO RAMÍREZ

ADVIRTió QUE SE APLICARÁ LA LEY A QUIENES COBREN CUOTAS A LAS PERSONAS DESPLAZADAS QUE ESTÁN REGRESANDO A SUS HOGARES. PÁSE A LA 10



EL HERALDO DE COATZACOALCOS

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

www.elheraldodecoatzacoalcos.com.mx

Consejo Editorial: Dr. Rubén Pabello Rojas

Lunes 20 de Enero de 2025 | AÑO 12 | No. 4275 | \$8.00

Director: Lic. José Luis Pérez Negrón

El Heraldo de Coatzacoalcos

MÉXICO NO ES COLONIA DE NADIE: CLAUDIA

La presidenta aseguró que México no es colonia, ni protectorado de ningún país, por lo que reiteró su confianza en que habrá una buena relación con el próximo presidente de Estados Unidos, Donald Trump. PÁSE A LA 12



**LOS DESAFÍOS
DE TRUMP:
DEL NARCO
A MIGRACIÓN,
LA INFLACIÓN
Y EL T-MEC**



Deportaciones de menores de EU, en récord con Biden

Los estados a donde más se devolvieron menores el año pasado fueron Baja California, con 2 mil 62; Guerrero, mil 430; Guanajuato, mil 446 Chiapas, mil 320, y Michoacán con mil 251. PÁSE A LA 12



Trasladan a venado rescatado en Moloacán a parque Jaguarundi

Este fin de semana fue llevado al lugar para resguardarlo y mantenerlo en un ambiente propicio para su bienestar.

PÁSE A LA 3



CLAMA POR AYUDA

Luci, diagnosticada con coxartrosis de cadera, el desgaste del cartilago de la cadera, lo que la dejó en silla de ruedas y utilizando bastón; el IMSS se prepara darle una fecha para cirugía en los próximos días.



Suman casi 5 millones de paisanos deportables

Ante las amenazas del Presidente electo Donald Trump, el número de mexicanos en riesgo de ser deportados de Estados Unidos por permanecer en ese país de forma irregular asciende a 4.9 millones. PÁSE A LA 12

CLAMA
POR
AYUDA

Luci, diagnosticada con coxartrosis de cadera, el desgaste del cartílago de la cadera, lo que la dejó en silla de ruedas y utilizando bastón; el IMSS se prepara darle una fecha para cirugía en los próximos días.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

El Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) respondió ante la demanda de una paciente de Coatzacoalcos que no soporta el dolor de cadera.

Hace 10 años Lucinda Morales Hernández fue diagnosticada con artritis reumatoide, en 2023 fue algo peor, tenía coxartrosis de cadera, el desgaste del cartílago de la cadera, lo que la dejó en silla de ruedas y utilizando bastón.

En julio del 2024 el especialista en el IMSS en Veracruz le informó que era apta para una prótesis de cadera, la mala noticia es que la operación ocurriría hasta julio del 2025.

“Todas las mañanas pego un grito de dolor, todas las mañanas es bien difícil, porque estoy en una posición, es bien difícil, siento que se te va quebrar la cadera en mil pedazos, no puede ser otra vez va a regresar el dolor y yo siento que ya no puedo esperar más tiempo es demasiado tiempo de aquí hasta julio.

Yo siento que ya no puedo aguantar, que se me va a quebrar la cadera en cualquier momento, ha sido tanto el dolor, porque mi mamá ahí ha estado, como mi familia y amistades, siento que es demasiado y que me voy a morir”, señaló.

El dolor es insoportable para Luci, quien antes caminaba sin ningún problema al trabajo en Bachoco y posteriormente en la Universidad Valle de Grijalva,



en esta última la dieron de baja al considerar sus jefes que había reducido su rendimiento por la artritis.

Desde entonces emprendió un negocio en casa, prepara y vende postres gourmet, galletas y bolis, los cuales elabora con sumo cuidado para evitar tener problemas en sus manos, utilizando guantes especiales.

“Yo quiero pedirles que lleguemos a los oídos correctos a la persona correcta para que

se adelante mi cirugía, porque yo quiero volver a caminar, yo quiero volver a ser la misma, quiero que me ayuden”, abundó Luci.

Tras la petición de Luci, el IMSS Veracruz Sur respondió y esta semana será atendida en el Hospital General de Zona 36 para agilizar su operación.

Con esto se espera que le den una fecha para la operación, e coloquen la prótesis y vuelva a caminar.



EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Director Corporativo
Ing. Eduardo Sánchez Macías

Consejo Editorial
Dr. Rubén Pabello Rojas

CONTACTO REDACCIÓN
elheraldo_coatza@hotmail.com

Director
Lic. José Luis Pérez Negrón

Subdirector
Lic. Luis Enrique Rivas

Jefe de Diseño
Lic. José Escalante Ramos

CONTACTO CIRCULACIÓN
supervisorcoatza14@gmail.com

Gerente Administrativo
Lic. Ernestina Cerecedo Ramos

Gerente de Publicidad
Lic. José Antonio González S.

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

El Heraldo de Coatzacoalcos es una publicación de lunes a sábado.
Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2010070114251300-101. **Certificado de Licitud de Título:** 15358. Certificado de licitud de contenido 15358. Domicilio de la publicación, Impreso y distribuido por El Heraldo de Coatzacoalcos, con domicilio en Av. Adolfo López Mateos No. 617, Colonia Petrolera, C.P. 96500, Coatzacoalcos, Ver. Teléfonos 01 (920) 214 01 44 / 214 02 64 / 21412 61.



Documentan ataques contra migrantes

Guillermo Ramírez Garduza, director de la casa del migrante Santa Faustina Kowalska de Coatzacoalcos, dijo que los víctimas no sólo son centroamericanos, sino también mexicanos.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

En lo que va del año se han documentado ocho casos de migrantes que han sido ata-

cados por personas de Centroamérica durante su trayecto en el tren en los tramos de Coatzacoalcos, Minatitlán, Cosoleacaque y Acayucan.

Lo anterior lo confirmó Guillermo Ramírez Garduza, director de la casa del migrante Santa Faustina Kowalska de Coatzacoalcos.

Precisó que las víctimas no solo son personas de otro país de origen, también mexicanos que se han sumado al viaje a la frontera a bordo del ferrocarril.

Aclaró que los agredidos no denuncian, en primer lugar, porque que les urge es llegar a su destino que es Estados Unidos; y la otra es por la falta de confianza en las autoridades.

Durante la semana se registró otra agresión, en este caso el hombre que pretendía extorsionar fue arrojado del tren por los migrantes de los vagones, consecuencia de la caída el centroamericano perdió un brazo y una mano.

Localizan cadáver en la playa

ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- En avanzado estado de descomposición, fue localizado el cadáver de una persona del sexo masculino en la playa de Coatzacoalcos.

El macabro hallazgo se registró la tarde del sábado en la zona costera a la altura del boulevard Bugambilias del fraccionamiento Villas de Santa Martha.

De acuerdo con vecinos del sector, el sitio despedía nauseabundos olores, por lo que llamaron al 911 para que autoridades acudieran a verificar la situación.

Se confirmó que la persona que apareció muerta tenía entre 50 a 60 años, y los primeros datos arrojaron que no presentaba huellas de violencia.

Ante esto, fue necesaria la intervención de autoridades ministeriales, así como personal de Servicios Periciales, quienes levantaron el cadáver para trasladarlo al Servicio Médico Forense (Semefo) en espera de ser identificado por algún familiar.



Madrugada de accidentes

ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- Una serie de accidentes se presentaron durante la madrugada y mañana de este domingo en Coatzacoalcos, un par de ellos consecuencia de personas que manejaban en estado de ebriedad y destrozando postes de luz, así como alumbrado público.

El primer hecho se presentó a las 2:40 horas en la esquina de Platan Sánchez y Malecón de la colonia Puerto México, ahí el conductor de una camioneta Xtrail que manejaba tomado, chocó por alcance con el taxi 2353, dejando lesionados tanto a la pasajera como al operador.

El segundo accidente se registró a las 3:40 horas pero en la colonia Iquiza, una camioneta NP-300 chocó contra un poste, el conductor en estado de ebriedad abandonó el vehículo que quedó destrozado.

Ya a las 6 de la mañana se registró otro percance contra otro poste, en este caso en un lugar donde casi todos los fines de semana hay accidentes, la calle 1 de mayo y malecón en la colonia El Tesoro, en este caso un petrolero que iba camino al trabajo chocó con su automóvil marca MG contra el objeto fijo al intentar esquivar a un motociclista que le cerró el paso, la lesión que presentó el afectado fue en el pie izquierdo.

Más adelante a la misma hora, tripulantes de un vehículo particular derribaron un poste en la avenida boulevard Peña Hermosa que divide las colonias Gaviotas y Bahías de San Martín, la unidad marca Volkswagen color negro quedó abandonada en el lugar.



Trasladan a venado rescatado en Moloacán a parque Jaguarundi

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

El venado de 60 kilos que fue rescatado por la policía y habitantes de Moloacán fue trasladado al parque ecológico Jaguarundi.

Este fin de semana fue llevado al lugar para resguardarlo y mantenerlo en un ambiente propicio para su bienestar.

El pasado viernes, el animal cayó al canal de aguas pluvial a la altura de la planta de bombeo de la Comisión Nacional del Agua (Conagua).

De acuerdo con el reporte, el venado merodeaba cerca del afluyente, hasta que terminó en el interior.

Al llegar al lugar, policías y vecinos trabajaron en equipo para rescatarlo, utilizando cuerdas y tras varios intentos lo pusieron a salvo.

Tras haberlo asegurado, fue trasladado a la comandancia de la policía en Villa Cuichapa, donde recibió atención veterinaria para garantizar su buen estado de salud, este sábado fue llevado al parque ecológico jaguarundi donde se le reintegró en un espacio seguro.





CAEV digitaliza los servicios de atención a los veracruzanos

Diseña aplicación móvil para realizar trámites desde cualquier lugar.

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

El Gobierno de Veracruz simplificará, con el uso de la tecnología, los trámites que las y los veracruzanos realizan para los servicios de agua y saneamiento.

Para ello, la Comisión de Agua del Estado de Veracruz contará con una aplicación a la que pueden acceder todos los ciudadanos, sin importar el dispositivo en el que se encuentren.

Está diseñada para agilizar trámites,

reducir tiempos de espera en oficinas y disminuir el uso de papel, permitiendo a los usuarios realizar gestiones desde cualquier lugar.

A través del Sistema Integral de Inteligencia Administrativa, el organismo busca optimizar sus procesos internos, además de garantizar certeza, eficiencia y transparencia para los usuarios.

Durante la presentación de esta herramienta digital, el director general, Luis Fernando Cervantes Cruz, subra-



yó que la iniciativa posicionará a la CAEV a la vanguardia de la digitalización, una prioridad en la administración de la gobernadora Rocío Nahle García.

Con la implementación del Sistema Integral, Veracruz da un paso más hacia la modernización gubernamental, reafirmando su compromiso de brindar servicios más ágiles, efectivos y accesibles para toda la población.

Educación integral y respeto sindical, son compromiso

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

El Gobierno de Veracruz reafirma su compromiso con una educación de calidad en beneficio de niñas, niños, adolescentes jóvenes.

Bajo los principios de la Nueva Escuela Mexicana (NEM), la Secretaría de Educación de Veracruz (SEV) trabaja para garantizar condiciones óptimas de aprendizaje mediante el fortalecimiento de la infraestructura escolar, la capacitación docente y la provisión de herramientas pedagógicas adaptadas a las necesidades de la comunidad.

El enfoque central es el desarrollo integral del alumnado, colocando sus necesidades en el núcleo del proceso educativo.

Además, la SEV mantiene una relación cercana y respetuosa con los sindicatos magisteriales, priorizando el diálogo constructivo para atender



las demandas de los trabajadores y garantizar un entorno laboral digno que impacte positivamente en las escuelas y en los estudiantes.

El modelo de la NEM reconoce la autonomía profesional de maestras y maestros, por lo que la colaboración con líderes sindicales es clave para diseñar estrategias educativas alineadas

con las realidades y aspiraciones de la niñez y juventud veracruzanas.

Claudia Tello Espinosa, titular de la SEV, destacó el liderazgo de la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo y de la gobernadora Rocío Nahle García, quienes han priorizado la educación como base para un futuro más inclusivo y próspero.

Monocultivos dañan fertilidad de la tierra

REDACCIÓN

Xalapa, Ver.- Yaneth García Rodríguez, estudiante de la Licenciatura en Agroecología y Soberanía Alimentaria (LASA) de la Universidad Veracruzana Intercultural (UV-Intercultural), sede Xalapa, afirmó que los monocultivos tienen un impacto negativo en el ambiente y en la biodiversidad, pues a pesar de ser una solución rápida para generar ingresos, dejan los suelos deteriorados.

La joven diseña un plan de transición agroecológica con productores de sandía en la comunidad Hato de la Higuera, ubicada en el municipio de Puente Nacional, a partir de las experiencias previas de los involucrados, la recuperación de suelos y el tratamiento integral de plagas y enfermedades.

Yaneth García relató que la localidad cuenta con una población de aproximadamente 800 habitantes, cuyos principales ingresos provienen de la actividad agrícola y ganadera: la siembra de sandía y maíz son las más comunes y el manejo convencional es la única forma de cultivo.

De febrero a julio de 2024 llevó a cabo un diagnóstico ecológico participativo con tres productores de sandía, con la finalidad de obtener un conjunto de indicadores adecuados para evaluar los puntos críticos de la sustentabilidad de su agroecosistema.



Potencia lectura uso de la imaginación

REDACCIÓN

Xalapa, Ver.- "La lectura abre la mente infantil a situaciones diversas, vuelve a los pequeños empáticos y les dota de habilidades sociales", aseguró Laura Pérez Vázquez, egresada de la primera generación de la Especialización en Promoción de la Lectura de la Universidad Veracruzana (UV).

La promotora de lectura desarrolla la iniciativa "Vamos a cazar palabras", a través de la cual incentiva a niñas y niños de distintas edades a conocer el mundo de la literatura.

Laura Pérez comentó que si un pequeño aprende a leer y no vuelve a tomar un libro, se convierte en un analfabeto funcional por carecer del gusto hacia la lectura.

"Si leen por medio del juego siempre lo encontrarán divertido, por lo tanto, querrán volver a hacerlo y crecerán en un entorno lector", afirmó.

A través de la iniciativa acerca a los pequeños a diversos autores como Anthony Browne, escritor e ilustrador británico con amplio reconocimiento internacional, ganador del Premio "Hans Christian Andersen" en el 2000.

Así como al irlandés Oliver Jeffers, a la francesa Astrid Desbordes, o al mexicano Francisco Hinojosa, creador del cuento La peor señora del mundo.



PROMUEVE CONSERVACIÓN DE ESPECIE UTILIZADA EN ARCOS FLORALES

Investigación se enfoca en conocer las formas en que se colecta y usa la flor conocida coloquialmente como “cucharilla”.

REDACCIÓN
VERACRUZ, VER.

Un trabajo que busca conocer las mejores formas de preservación del patrimonio biocultural relacionado a las fiestas patronales es el sustento del proyecto de Guadalupe Torres Martínez, bióloga y maestra en Ecología Tropical por el Centro de Investigaciones Tropicales (Citro) de la Universidad Veracruzana (UV), entidad donde cursa el Doctorado en Ecología Tropical.

Como parte del “Seminario semestral de avances de proyectos de tesis de Maestría y Doctorado del Citro”, la universitaria compartió los resultados hasta el momento de su investigación, cuyo título es “Influencia de la gobernanza sobre el manejo y conservación de *Dasyllirion acrotrichum* (Asparagaceae), especie utilizada en fiestas patronales del centro de Veracruz”.

La universitaria analiza las formas de gobernanza que permitan la conservación de una especie usada en fiestas patronales.

Explicó que este trabajo es la continuación de su proyecto de maestría en el que se analizó la

fiesta patronal de la localidad de Coatepec, cuya costumbre implica la colocación de arcos hechos con flores en los pórticos de las iglesias.

Una de las flores características es la conocida popularmente como “cucharilla” o “chimal”, que crece en terrenos semisecos como la región limítrofe entre Veracruz y Puebla, donde se localiza la laguna de Alchichica.

Expuso los resultados actuales de su investigación en el seminario organizado por el Centro de Investigaciones Tropicales de la UV.

Desde tal lugar se colecta y se utiliza en los arreglos florales, comentó: “Se sabe que se extraen las plantas completas, y este tipo de manejo puede tener un impacto negativo, sin embargo, no es una aseveración en este caso; lo que se sabe es que ocurre con otro tipo de plantas”.

La investigadora reconoció que hasta el momento se ha abordado poco cómo es que se organiza la recolección, qué tipo de acuerdos establecen con los propietarios de los terrenos, cuánta cantidad y qué características físicas son las buscadas,



porque todo ello también incide en el mantenimiento de la especie.

“La ofrenda del arco floral es un patrimonio biocultural”, aseveró, por ello parte de su investigación resalta la importancia de conservar las tradiciones y los procesos de toma de decisión que ejercen las organizaciones conocidas como mayordomías, responsables de llevar a cabo las fiestas patronales.

Torres Martínez puntualizó que en este proyecto de doctorado se están comparando y analizando las formas de gober-

nanza, es decir, los procesos en la toma de decisiones en tres fiestas patronales que se realizan en Coatepec, Xico y Teocelo, porque tienen distintas formas de organización.

El trabajo busca analizarlas y comparar cuál de estas modalidades es más beneficiosa para la conservación, tanto de la flor como de la tradición.

“La mayoría de los biólogos nos enfocamos en los aspectos ecológicos y biológicos, sin embargo, un recurso natural que está siendo manejado por los humanos no puede considerarse

dejando de lado otros aspectos; específicamente, esta planta que no es solamente de uso ritual, también se utiliza para hacer techumbres y para forraje de cabras, y no sólo son las prácticas rituales las que tienen un efecto sobre la especie.”

Otros aspectos que no se han analizado son los incendios forestales y posiblemente haya plagas que se desconocen porque es una planta poco estudiada, agregó, “estamos tratando de abarcar diferentes aspectos que vayan complementando la información existente”.



LOS DESAFÍOS DE TRUMP: DEL NARCO A MIGRACIÓN, LA INFLACIÓN Y EL T-MEC

Del combate al crimen organizado a la forma en que gestione la situación de los indocumentados a las finanzas, pasando por las crisis en Ucrania y Medio Oriente, estos son sus principales retos.

REDACCIÓN
MIAMI, EU.

La segunda llegada de Donald Trump a la Casa Blanca en 2025 no es simplemente un regreso al poder, es una declaración de guerra contra todo aquello que, según él, ha debilitado a EU en el escenario global, fracturado la estabilidad interna del país. Sin embargo, su retorno no sólo revive la polarización política que marcó su primer mandato, sino que también instala un enfoque radical para abordar problemas tan arraigados como el narcotráfico, la migración, la inflación y las crisis en el mundo. Trump se posiciona nuevamente como un líder dispuesto a desafiar las normas diplomáticas, económicas y políticas con el propósito de “restaurar la grandeza” de EU.

Sin embargo, el panorama al que se enfrenta hoy es más complejo y peligroso. La guerra en Ucrania, las tensiones en el Medio Oriente, las amenazas nucleares de Irán y el ascenso de China como potencia hegemónica en Asia configuran un tablero geopolítico cargado de pólvora. En lo que se refiere al interior de EU, los efectos persistentes de la inflación, una sociedad dividida y la dependencia de sectores clave de la economía en mano de obra migrante representan para Trump un abuso, un reto que, desde su perspectiva, exigen soluciones directas.

Su administración ha comenzado con decisiones que, aunque enérgicas y audaces, mantendrá aún más dividida a la opinión pública. Para algunos, estas medidas son la señal de un liderazgo fuerte y decidido, mientras que para otros son una peligrosa mezcla de imprudencia y caprichos sin base.

ECONOMÍA

La inflación sigue siendo el tema más relevante entre los habitantes y en la agenda económica de EU, y las propuestas de Trump podrían agravar este problema. La imposición de tarifas de hasta 60% a las importaciones de China es un claro ejemplo, así como la amenaza a México y Canadá con un arancel de 25%. Aunque Trump argumenta que estas tarifas protegerán a la industria nacional, los economistas advierten sobre las consecuencias inflacionarias de aumentar costos de bienes importados.

“Las tarifas pueden ser útiles como herramienta de negociación, pero si se implementan de manera prolongada, el impacto en los consumidores será significativo”, explica Paul Krugman, Premio Nobel de Economía. Según cálculos del Peterson Institute for International Economics, estas tarifas podrían añadir 2% a la inflación anual, un golpe para los hogares de clase media y baja particularmente.

Además, existe el riesgo de una guerra comercial prolongada con China. “Si la relación

comercial se deteriora, las empresas estadounidenses que dependen de componentes y materias primas chinas también podrían verse afectadas, lo que terminaría en despidos y pérdidas económicas, entre otros efectos negativos”, dice el economista Iván Jiménez.

MIGRACIÓN

El tema migratorio es otra de las piedras angulares de la administración Trump. Desde el primer día de su nuevo mandato ha ordenado la operación de redadas masivas en diversos lugares, especialmente en los de trabajo; esto ya ha creado un freno con dos componentes: “el primero es que decenas de indocumentados ya no se presenten a trabajar y el segundo, que cientos de quienes sí se presenten serán arrestados seguramente, creando un caos comercial y económico inmediato”, dice Jiménez.

Según declaraciones oficiales en la voz de Tom Homan, zar de la frontera, estas operaciones tienen como objetivo “proteger los empleos de los estadounidenses y restaurar la ley y el orden”. Esta postura, aunque popular entre ciertos sectores, también tiene implicaciones económicas significativas, como lo señala el economista. Sectores como la agricultura, la construcción y la hotelería dependen en gran medida de la mano de obra inmigrante. En palabras de Tom Vilsack, presidente de la Asociación Nacional de Productores Agrícolas, “si eliminamos esta fuerza laboral, no habrá suficientes trabajadores para cosechar nuestros cultivos y eso afectará tanto a los consumidores como a la economía en general”.

Las redadas han generado preocupación entre grupos defensores de los derechos humanos. Imelda Mayorga, directora de una organización proinmigrante en Texas, señala a este medio que “estas políticas están separando familias y creando un ambiente de miedo generalizado en las comunidades inmigrantes. Es una crisis humanitaria en desarrollo”.

NARCOTRÁFICO

Durante su campaña, Trump prometió designar a los cárteles como organizaciones terroristas, una medida que abre la puerta a operaciones militares directas en el extranjero. Trump no ha dejado de enfatizar que “los cárteles están matando a nuestra juventud con fentanilo y otras drogas. Vamos a acabar con ellos, cueste lo que cueste”.

La propuesta de Trump tiene respaldo entre algunos sectores de su base, que ven en esta medida una respuesta contundente al creciente problema de las sobredosis en EU. Según datos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), los decesos relacionados



con opioides sintéticos han superado las 70 mil muertes anuales de estadounidenses en 2022, 2023 y 2024.

Sin embargo, la eventual implementación de una estrategia en la que efectivos militares o artefactos aéreos estadounidenses ingresen a territorio mexicano de manera unilateral, no se percibe fácil.

La presidenta de México, Claudia Sheinbaum, ha dicho reiteradamente que en ninguna circunstancia se permitiría que agentes o soldados entraran a territorio mexicano sin autorización previa.

“Tratar a los cárteles como terroristas podría desatar una escalada de violencia aún mayor en México y América Central, con graves consecuencias para la población civil”, advierte Cynthia Arnson, experta en relaciones hemisféricas; y alerta que los que saldrían ganando son los narcotraficantes.

TRATADOS

El Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC) es otro punto de enfoque. Trump ha dejado claro que buscará una renegociación en 2026 si considera que los términos actuales no benefician lo suficiente a EU. Esta postura ha generado reacciones mixtas. Por un lado, sectores manufactureros estadounidenses ven con buenos ojos una posible revisión. Por otro lado, México y Canadá han manifestado su intención de defender los términos originales, argumentando que una renegociación podría desestabilizar las cadenas de suministro regionales. “Lo cierto es que si lo van a revisar en 2026 y que nuevamente se llevarán a cabo ajustes negociados, donde cada una de las tres partes perderá y ganará en distintos sentidos e intereses”, dice Jiménez.

CRISIS GLOBALES

En Ucrania, la guerra con Rusia sigue causando estragos. Trump ha adoptado una postura pragmática, sugiriendo que EU podría reducir su apoyo militar a Ucrania si Europa no asume una mayor parte del esfuerzo. “No podemos ser los únicos pagando esta guerra”, ha declarado.

Sin embargo, esta posición ha generado preocupación entre los aliados de la OTAN, quienes temen que una reducción del apoyo estadounidense debilite la resistencia ucraniana. Para Moscú, esto podría interpretarse como una señal de que EU no está dispuesto a mantener su compromiso a largo plazo.

En el Medio Oriente, la administración Trump ha reafirmado su apoyo incondicional a Israel y se sabe que enviará más asistencia militar de ser necesario. Este 18 de enero, el primer ministro israelí Benjamin Netanyahu dijo que Trump acogió con satisfacción el pacto de tregua en Gaza que permitirá la liberación de 33 rehenes, pero insistió en que ambos están de acuerdo en que se trata de un “alto el fuego temporal”. Netanyahu insistió en que tanto el presidente electo (...) como el todavía mandatario han respaldado “el derecho de Israel a volver a combatir si las negociaciones sobre la segunda fase no van a ninguna parte”.

Las tensiones con Irán están en aumento, con el programa nuclear iraní avanzando a pesar de sanciones. Trump ha prometido intensificar las medidas y ha insinuado con realizar posibles acciones militares preventivas si Irán se acerca demasiado a desarrollar armas nucleares.

En Asia, las maniobras militares de China en torno a Taiwán son una prueba para la administración.

NUEVA ERA

Los riesgos asociados con sus políticas son significativos. Desde una posible escalada en conflictos internacionales hasta impactos económicos internos. El éxito de este mandato dependerá de la habilidad de Trump para equilibrar sus prioridades políticas con las realidades geopolíticas y económicas del mundo.

El desafío no es sólo resolver los problemas que enfrenta EU, sino hacerlo sin romper los frágiles equilibrios que sostienen la economía global, las alianzas estratégicas y la cohesión social. Trump está convencido de que el país necesita medidas drásticas, pero ¿a qué costo? La historia de su segundo mandato comienza y las decisiones que tome en los próximos meses determinarán no sólo el curso de su gobierno, sino el lugar de EU en un mundo cada vez más incierto y competitivo.





NUEVA HEGEMONÍA: TRUMP, MUSK Y ZUCKERBERG

ONEL ORTIZ FRAGOSO

Dicen que la política es un oficio tan noble que ni el más ruin de los hombres o mujeres puede mancharla. Esta afirmación enfrentará una de sus mayores pruebas en los tiempos modernos a partir del 20 de enero, cuando Donald Trump regrese a la presidencia de la nación más poderosa del mundo.

Hay que escuchar, leer y releer el discurso de despedida de Joe Biden; no tiene desperdicio, particularmente la advertencia sobre la acumulación de poder en la oligarquía informática y su nueva herramienta preferida: la inteligencia artificial. No es que Joe Biden, Kamala Harris y el resto de los demócratas sean unas almas caritativas o personas especialmente virtuosas, pero estas palabras reflejan la consolidación de una nueva hegemonía estadounidense.

Biden tiene razón: Trump regresa como corsario, con la espada desenvainada, con más poder, con una agenda para cumplir y con nuevos aliados.

En esta nueva alineación de fuerzas, en el centro está Trump, como auténtica abeja reina; a su lado derecho, o quizá izquierdo (la verdad no sé), el vicepresidente J.D. Vance, quien representa auténticamente todo lo que Trump falsamente dice representar: la América profunda. Elon Musk, conocido como dueño de Tesla y X (antes Twitter), podría consolidar aún más su influencia si llega a comprar TikTok. Musk es, en cierto modo, la "sustancia" de Trump: más joven e igual o más ambicioso.

A este elenco se suman Mark Zuckerberg,

dueño de Meta (Facebook, Instagram y Threads), y Jeff Bezos, dueño de Amazon. Más allá, están los integrantes de la "casta" republicana, junto con la cadena Fox News, la Asociación Nacional del Rifle y los grupos más clasistas y conservadores de Estados Unidos. En las sombras operan Vladimir Putin y el dinero de la oligarquía turca y árabe.

¿El regreso al poder de Trump y los personajes que lo acompañan es la prueba de que la democracia estadounidense se pudrió? No lo sé. Lo que tengo claro es que enfrenta una de sus mayores pruebas en lo que va del siglo.

Ante este panorama, ¿qué debe hacer México? Ya pasamos de la incredulidad por su triunfo y la negación. A pocas horas de que Trump jure nuevamente sobre la Biblia, casi nadie sostiene que sus amenazas sean solo consignas. La mayoría, autoridades y personas, han tomado decisiones.

Marcelo Ebrard, secretario de Economía, tiene razón: a Trump hay que tratarlo con cabeza fría e inteligencia. Recordemos que ese personaje no tiene amigos, solo intereses; así que hagamos negocios con él, sin perder de vista la soberanía y los intereses de la sociedad.

Claudia Sheinbaum llega a esta coyuntura con legitimidad, legalidad y fuerza. Bien por el cierre de filas de gobernadores, presidentes municipales y alcaldes, incluso de la oposición.

Por cierto, percibo diferencias, descalificaciones y polarización, pero no lo que cabalmente podría llamarse traición a la patria.

Eso pienso yo. Usted, ¿qué opina?

La política es de bronce.

POTENCIAS Y HEGEMONÍAS GLOBALES

IGNACIO ANAYA

En la actualidad, nos encontramos en una etapa en la que el liderazgo global del que gozaba Estados Unidos ha sido puesto en duda, si no es que ya lo perdió. Son varios los factores detrás de este declive, desde la situación interna de dicho país hasta su política exterior. Del mismo modo, no puede negarse que vivimos en una época en la que la globalización atraviesa una crisis, al ser cuestionada por el auge de los nacionalismos en distintos países. Para muchas personas, el futuro de su nación depende de un Estado fuerte, con poca o nula influencia externa. Esto no implica aislarse, pues estamos más conectados que nunca y podemos saber qué ocurre en otros países en cuestión de minutos.

La globalización trae consigo el auge de las superpotencias, las cuales aspiran a convertirse en la fuerza hegemónica que dicte las pautas a escala global. Para los historiadores que sitúan el inicio de los primeros procesos de globalización alrededor de los siglos XVI y XVII, con el establecimiento de rutas marítimas comerciales alrededor del mundo, la monarquía española habría sido la primera hegemonía global. Para el historiador Diego Olstein, en cambio, es más preciso ubicar al Imperio británico como el primer poder hegemónico del mundo globalizado. Tal influencia no solo abarcó los ámbitos político y económico, sino también el cultural. ¿Alguna vez se han preguntado por qué el fútbol es el deporte más popular del mundo?

Posteriormente, la hegemonía pasó a manos de Estados Unidos, que además se vio enfrentado con la Unión Soviética hasta la disolución de esta última a finales del siglo XX. Desde entonces y hasta la fecha, el vecino del norte ha ostentado la posición de potencia hegemónica mundial. Tal vez su mayor demostración de poder haya sido la "guerra contra el terrorismo", la cual forjó una alianza global y configuró las estrategias de seguridad en gran parte del planeta. Convirtió el terrorismo en un concepto presente en todo el globo.

Ahora varios observadores han destacado la decadencia del poder hegemónico de Estados Unidos, ligada a lo que algunos consideran una crisis de la globalización. Sin embargo, la fuerte presencia de redes comerciales, culturales, informativas y de socialización pone de manifiesto que el mundo permanece conectado. Ante este panorama, surge la aspiración de ciertos actores por convertirse en la nueva hegemonía global.

Desde hace tiempo, se prevé que el lugar de Estados Unidos sea ocupado por China, un país que ha ganado terreno en múltiples frentes. Un ejemplo es la proliferación de sus aplicaciones de comercio digital, orientadas a un mercado cada vez más amplio. Mientras la globalización se debate, las potencias siguen compitiendo por ejercer una influencia decisiva. ¿Se aproxima la consolidación de una nueva hegemonía? ¿se mantendrá la actual? ¿O será el momento de pensar en un nuevo sistema que busque alejarse de las hegemonías mundiales?



85 AÑOS DE LA ACADEMIA MEXICANA DE CIENCIAS PENALES

RUTH VILLANUEVA CASTILLEJA

Este año de 2025 la Academia Mexicana de Ciencias Penales (AMCP) cumple 85 años de haberse creado como resultado de la necesidad de contar con un espacio profesional especializado justo en esta materia, partiendo de la idea del Dr. Luis Garrido quien presentó el primer proyecto de estatutos, surgiendo esta institución siete años después de haberse creado la Revista "Criminalia" (1933) siendo los fundadores de ésta los doctores Raúl Carrancá y Trujillo, José Ángel Cenicerós, Luis Garrido y Francisco González de la Vega.

Esta revista es la primera especializada en Ciencias Penales de Latinoamérica, publicándose ininterrumpidamente desde su primera edición, presentándose el número especial por su 90° aniversario en el año 2023, siendo Director de la misma el Dr. Miguel Ontiveros y Presidente de la Academia el Dr. Luis Rodríguez Manzanera, reconociéndose en esta edición la importancia de esta Revista, dado que gracias a ella, también surge la Academia Mexicana de Ciencias Penales, que de igual forma, fue base para la creación del Instituto Nacional de Ciencias Penales, existiendo así un importante eje en esta materia.

Bajo este contexto empieza a funcionar la Academia Mexicana de Ciencias Penales, habiendo tenido como titulares a importantes académicos como: José Ángel Cenicerós, Francisco González de la Vega, Luis Garrido, Celstino Porte Petit, Sergio García Ramírez, Fernando Román Lugo, Javier Piña y Palacios, Rafael Moreno González, Olga Islas, Jesús Zamora Pierce, Moisés Moreno, Victoria Adato, Luis Rodríguez Manzanera y actualmente Miguel Ontiveros.

Esta asociación ha colaborado nacional e internacionalmente creando vínculos con organismos diversos y participando en eventos e intercambios científicos, estudios especiales, pronunciamientos y con trabajos especializados en la mencionada Revista Criminalia.

Cabe hacer mención también que la presencia que ha tenido con la Organización de Naciones Unidas, ha sido muy importante en diversas ocasiones como las efectuadas en los Congresos Quinquenales para

la Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente, habiendo asistido desde el primero de ellos en 1955 con la representación por parte de los Doctores, René González de la Vega y el actual decano de esta institución Ricardo Franco Guzmán, quien obtuvo su título de Licenciado en Derecho en la Antigua Escuela Nacional de Jurisprudencia en el año 1950.

Actualmente esta organización la integran 35 miembros de número, así como académicos correspondientes tanto nacionales como internacionales, organizados en diversas comisiones para el estudio tanto de Derecho Penal, Procesal Penal, Derecho Penitenciario, Criminología, Ciencias Forenses y Personas Menores de Edad que Infringen la Ley Penal, entre otros.

El crecimiento de esta sociedad científica ha quedado de manifiesto, observando la creación reciente también de la Academia Española de Ciencias Penales, integrada por los miembros correspondientes de la AMCP que residen en España, presidiéndola actualmente el Dr. Luis Arroyo Zapatero.

El último evento académico realizado en el año 2024 fueron justo las XXV Jornadas Sobre Justicia Penal en homenaje al Dr. Sergio García Ramírez realizadas en el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, habiendo participado por parte de la AMCP, los Doctores Jesús Zamora Pierce, Luis de la Barreda, Olga Islas, Victoria Adato, María de la Luz Lima, Miguel Polaino, Luis Rodríguez Manzanera, Roberto Ochoa, María Elena Leguizamón, Rodolfo Félix Cárdenas, Enrique Díaz Aranda, Manuel Vidaurri, Moisés Moreno, Alicia Azzolini, Raúl Zaffaroni, Elisa Speckman, Ricardo Ojeda, Griselda Amuchategui, Alberto Nava, Mercedes Peláez, Luis Arroyo Zapatero y Ruth Villanueva.

Para este año 2025, se están organizando diversos eventos conmemorativos así como la publicación de un número especial de la Revista Criminalia con el mismo fin y con el deseo de celebrar académicamente el 85° aniversario de esta Academia que ha transitado en este tiempo con gran reconocimiento nacional e internacional.

20 DE ENERO,
UNA NUEVA HISTORIA

SERGIO TORRES ÁVILA

Religiones, credos, ideologías, regímenes, gobiernos y hasta teorías de la conspiración, dan importancia suprema a aquellos momentos en el que una época finaliza y otra comienza. Nos gustan las efemérides. Les adjudicamos fecha de nacimiento y caducidad, de ser posible con día y hora, a las etapas de la Historia.

Más allá de la precisión del marcaje de tales fechas de transición, de que las cosas realmente hayan cambiado radicalmente tal o cual día (sabemos que los procesos históricos son continuos y los cambios pueden tomar décadas en cuajar), el señalar esos momentos nos sirven a los seres humanos para dar sentido y orden a nuestro mundo. Si la vida es tan compleja, en particular en una época como ésta de tardo-modernismo, en la que la tecnología ya nos rebasa, la información nos abruma y las cosas son cada vez más difíciles de explicar, más nos vale tener referencias, boyas en la mar que nos ayuden a navegar por las difíciles aguas de la realidad.

A partir de esas fechas, de esos puntos de transición, un mundo diferente quedaría establecido. Nuevas reglas, nuevas instituciones, nuevos acuerdos. Pero sobre todo, un nuevo paradigma, entendido como una teoría que describe la realidad y se acepta sin cuestionar como el modelo para explicar una época. Pensemos en el actual régimen político mexicano y su esfuerzo multicanal por establecer un nuevo paradigma social, político y económico con su 4T. En este caso, la fecha de nacimiento del nuevo paradigma sería el 2 de julio de 2018.

En el mismo sentido, el próximo lunes 20 de enero, a las 12 de la tarde, tiempo del este de Estados Unidos nacerá, con la Segunda Llegada de Donald Trump a la Casa Blanca, un nuevo paradigma para describir la historia moderna de la humanidad.

Varios factores nos obligan a pensar que así será. En el plano político, es indudable que la democracia liberal moderna tendrá un punto de quiebre. Ya el mandato anterior de Trump, así como los ejemplos neo-autoritarios de Orbán en Hungría o Milei en Argentina nos lo han adelantado, pero esta vez, como hemos argumentado en este espacio, Trump llegará en una versión reloading.

La radicalidad del gabinete que ha propuesto, y la realidad de que no necesitará quedar bien con nadie, al no poderse reelegir, son señales de que la implementación de la agenda ultraconservadora en lo político-social y ultraliberal en lo económico será radical.

En el plano internacional, comenzando con México pero reverberando hasta el sudeste asiático, las olas provocadas por las decisiones soberanistas, anti-globalizadoras y una renovada doctrina del destino manifiesto norteamericano provocarán un tsunami de impredecibles proporciones. La agenda neoliberal globalizadora, que se ha venido implementando mundialmente en los últimos 40 años, se topará con un dique en el que romperán sus olas. Olas que pueden arrasar economías enteras.

Una segunda fundación, una refundación de la república estadounidense, una recuperación de la patria ideal woke y el deep state, es nada menos que el nuevo paradigma norteamericano. El Proyecto 2025, verdadera agenda de gobierno de Trump, marcará nuestras vidas en los años por venir. No sabemos qué nos depara el destino, conformémonos de momento con ser testigos, en vivo y a todo color, de la fundación de un nuevo paradigma histórico global este 20 de enero de 2025. Apunte en su agenda este momento, porque marcará el ritmo del mundo, de su vida y las de sus hijos.



EL LEGADO QUE QUIERO DEJAR A CHIAPAS ES LA PAZ: EDUARDO RAMÍREZ

Advirtió que se aplicará la ley a quienes cobren cuotas a las personas desplazadas que están regresando a sus hogares.

REDACCIÓN
CHICOMUSUELO, CHIAPAS

Al encabezar el banderazo de arranque al Plan Integral de Atención Médica y Salud Pública, en Chicomuselo, el gobernador Eduardo Ramírez Aguilar destacó que gracias al trabajo con conciencia y aplicación de la ley que se ha realizado desde el inicio de su administración, se ha restaurado la paz y se ha recuperado la libertad en la región de la Sierra y en este municipio.

Tras subrayar que el legado que quiere dejar a Chiapas es la pacificación, porque él fue testigo del sufrimiento de las familias, el mandatario pidió a la población no actuar de manera inhumana ni cobrar cuotas a las personas desplazadas que están regresando a sus hogares en este municipio, porque eso es un delito y no se va a permitir. “No estoy mintiendo, me pidieron aplicar la ley y se va a aplicar”, agregó. “Ya vivieron la violencia, no le abran la puerta a la delincuencia, ahora valoren la paz. Antes

tenían olvidada a la Sierra, pero ahora Eduardo Ramírez y todas las autoridades vamos a cuidarla, nadie más. Cerremos este capítulo y trabajemos juntos porque si el pueblo nos acompaña no sólo vamos a lograr la paz sino también el progreso”, apuntó.

Ramírez Aguilar resaltó que además de la seguridad, se realizan esfuerzos para reactivar la vida social y económica de la región, incluyendo el regreso a clases, el fortalecimiento del sector ganadero, cafetalero y productivo, además del impulso a la salud. En este sentido, anunció la rehabilitación del Centro de Salud con Servicios Ampliados, el cual retomará su operación tras permanecer abandonado desde 2024, debido a la inseguridad.

En otro momento, el gobernador dio a conocer la creación de la Medalla al Mérito Civil en honor a Artemio López, quien demostró ser un humanista y perdió la vida por su lucha por la paz. Durante esta visita, también atestiguó las brigadas de salud y recorrió el mercado y las calles del municipio, donde recibió

muestras de agradecimiento de la población por regresar la paz a Chicomuselo.

El secretario de Salud, Omar Gómez Cruz, remarcó que la salud va de la mano con la estrategia de seguridad, dado que la delincuencia mantuvo paralizados los servicios médicos en esta región, por lo que se estableció este plan integral, mediante los Convojes de la Salud, que cuentan con personal médico y equipamiento, desde mastógrafo, Rayos X, ultrasonido y laboratorio.

El alcalde de Chicomuselo, Lisandro Borrallas Verdugo, señaló que al reactivar la salud, la educación y los servicios necesarios para la población, renace la esperanza de las personas que habían perdido la fe a causa de los conflictos. “Hoy nos sentimos felices y en paz, porque nos ha traído seguridad a este municipio que se caracteriza por tener mujeres y hombres nobles, trabajadores y que siempre se han conducido con respeto”.

El diputado federal Roberto Albores Gleason enfatizó que desde la Cámara de Diputados se trabaja en cooperación con el gobernador Eduardo Ramírez y la presidenta Claudia Sheinbaum, para hacer valer el Estado de derecho e impulsar el desarrollo económico, el empleo, el campo y la paz social en Chicomuselo.

En representación de la sociedad civil, Ana Guadalupe Márquez Anzueto, afirmó que con la llegada de la Nueva ERA, comenzó la esperanza de recuperar la armonía y la productividad, por lo que externó el compromiso de la población de caminar de la mano del mandatario para lograr un Chicomuselo en paz y seguro. “Sabemos que usted no nos abandonará en el camino”.

Asistieron: el fiscal general del Estado, Jorge Luis Llaven Abarca; los secretarios de Seguridad del Pueblo, Óscar Alberto Aparicio Avendaño; y de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marco Antonio Barba Arrocha; el subsecretario de Educación, Alfredo Ramírez y la presidenta del DIF Municipal, Jilda Velázquez Rodríguez, entre otros.



REALIZAN MONITOREO GENÉTICO DE MOVIMIENTOS MIGRATORIOS DE TORTUGAS MARINAS MEXICANAS

Las pesquerías de arrastre representan una amenaza para la conservación y recuperación de los reptiles, concluye estudio encabezado por Elizabeth Labastida Estrada, posdoctorante del Instituto de Ciencias del Mar y Limnología.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Las pesquerías de arrastre de camarón en la costa este de Estados Unidos (EUA) y el Golfo de México representan una amenaza para la conservación y recuperación de las poblaciones de tortugas marinas mexicanas, establece un monitoreo genético de tortugas caguama (*Caretta caretta*) y verde (*Chelonia mydas*) en la Península de Yucatán.

Elizabeth Labastida Estrada, posdoctorante del Instituto de Ciencias del Mar y Limnología de la UNAM y titular del estudio publicado recientemente en la revista Plos One, explicó que por el momento no hay datos certeros de cuántas quedan enmalladas por este tipo de pesca, porque no se tiene un programa de observadores a bordo de las embarcaciones en

el Caribe mexicano y el Golfo de México.

La investigadora precisó: "El esfuerzo pesquero de las redes de arrastre de camarón coincide espacialmente con los hábitats de desarrollo y alimentación que utilizan las tortugas, lo cual aumenta la proporción de individuos que se llegan a capturar incidentalmente".

Hasta ahora lo que se sabía es que constantemente efectúan migraciones; en el caso de las hembras se ha documentado que son periódicas entre zonas de alimentación y anidación. Se caracterizan por ser animales viajeros, comentó.

La información que se tenía sobre los movimientos migratorios de las tortugas marinas de la Península de Yucatán se obtuvo gracias a estudios previos de telemetría satelital. En estos se colocan transmisores satelitales a ejemplares y se les sigue por un determinado



periodo, registrando la ubicación de individuos con el fin de identificar sus principales rutas. Esto llevó a establecer que los patrones de las corrientes marinas influyen fuertemente en esas trayectorias usadas por estas especies.

Sin embargo, el enfoque genético ha sido poco abordado en México. En el caso del estudio, usa el ADN mitocondrial —que es la herencia materna— como una firma genética de cada colonia de anidación analizada. Cuando se estableció la composición genética de las zonas de pesca fue posible determinar el origen de cada individuo.

La científica, quien también realizó un posdoctorado en el Instituto de Biología, subrayó que de 2016 a 2017 se analizó el material genético de 93 hembras de tortuga caguama, así como 165 hembras de tortuga verde y 26 individuos juveniles de ésta en una zona de alimentación del Golfo de México y Florida.

Labastida Estrada señaló: "Nos dimos cuenta de que las rutas migratorias para ambas especies siguen una trayectoria desde la Península de Yucatán hacia hábitats marinos al noreste



del Atlántico. Es decir, las que nacen en las playas mexicanas comienzan a desplazarse con ayuda de las corrientes al norte del continente, en el caso de las tortugas verdes llegando a zonas de desarrollo en Florida, Texas y en el caso de las caguamas viajan a lo largo del Golfo de México y de la costa este de Estados Unidos, incluso pueden atravesar hasta el giro del Atlántico norte para arribar al Mediterráneo".

El análisis sugiere que los corredores migratorios utilizados por las tortugas caguamas mexicanas se superponen con las pesquerías de arrastre de camarón en el Golfo de México; en el caso de las verdes, con las de palangre en el Atlántico medio, donde la captura incidental de tortugas marinas se compone predominantemente de individuos jóvenes.

La especialista reflexionó que si bien se trabaja mucho en la conservación de las tortugas marinas en playas de anidación con acciones de protección de las nidadas y liberación de las crías, la realidad es que una vez que las pequeñas inician su migración las amenazas que enfrentan están fuera del alcance de quienes las cuidan en los campamentos tortugueros.

Labastida Estrada agregó que los resultados obtenidos en este trabajo aportan información para plantear que los programas de conservación deben ser vistos en un contexto más global. Al final de cuentas, la conservación de las tortugas marinas depende de la preservación de los distintos hábitats críticos que utilizan, los cuales en muchas ocasiones están fuera de la jurisdicción nacional.





México no es colonia de nadie: Claudia Sheinbaum

Recordó que en 2024, las y los migrantes mexicanos en Estados Unidos enviaron 65 mil millones de dólares a sus familias en México, lo que representa el 20% de sus ingresos, mientras que el 80% se quedó en territorio estadounidense.

REDACCIÓN
CHINANTLA, PUEBLA

Desde el corazón de la Mixteca en Puebla, la Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo encabezó la entrega de tarjetas de las Pensiones Mujeres Bienestar y para Adultos Mayores, donde aseguró que México no es colonia, ni protectorado de ningún país, por lo que reiteró su confianza en que habrá una buena relación con el próximo presidente de Estados

Unidos, Donald Trump, como sucedió con el expresidente Andrés Manuel López Obrador.

"Cuando estuvo el Presidente López Obrador llegó un buen entendimiento con el presidente Trump y por eso yo pienso que vamos a llegar a un buen entendimiento, que nos vamos a entender. Siempre el diálogo ayuda, pero, de todas maneras, que se oiga bien, que se oiga lejos: México no es colonia de nadie, no es protectorado de nadie; México es

un país libre, independiente y soberano, y siempre vamos a defender al pueblo de México, a la nación y a nuestra patria, porque somos grandes", resaltó.

Por ello, refrendó su compromiso de defender a los más de 30 millones de mexicanas y mexicanos que viven en Estados Unidos, quienes todos los días contribuyen para que la economía de EUA avance.

"En este periodo nuevo que llega mañana con el presidente Trump, primero, vamos a defender a las y los mexicanos allá. Los Consulados ya tienen más abogados para apoyarles, que hablen al teléfono de los Consulados porque van a estar apoyándolos frente a cualquier cosa. Y si deciden regresar a México o vienen a México, aquí son bien recibidos, con los brazos abiertos, aquí abrazamos a los mexicanos y a las mexicanas", destacó.

Recordó que en 2024, las y los migrantes mexicanos en Estados Unidos enviaron 65 mil millones de dólares a sus familias en México, lo que representa el 20 por ciento de sus ingresos, mientras que el 80 por ciento se quedó en territorio estadounidense, es decir, pagan impuestos y sacan adelante la economía de las dos naciones.

Instruye SRE a consulados mayor capacidad de respuesta

REDACCIÓN
Ciudad de México - A horas de la toma de protesta de Donald Trump, el Canciller Juan Ramón de la Fuente solicitó a los titulares de los 53 consulados de México en Estados Unidos incrementar su capacidad de respuesta para brindar apoyo a los connacionales que así lo requieran.

En una reunión virtual pidió agrandar las alianzas con abogados, organizaciones e iglesias, fortaleciendo la red de apoyo para mexicanos en el exterior.

"El Canciller pidió al cuerpo consular seguir manteniendo una actitud proactiva para tener una mayor capacidad de respuesta en la atención de las necesidades de la comunidad mexicana", informó la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE).

La semana pasada, la Presidenta Claudia Sheinbaum Pardo pidió en una reunión privada con el cuerpo diplomático prepararse para las posibles deportaciones masivas del magnate, que este lunes asumirá la Presidencia de los Estados Unidos.

Durante la reunión de este día, la Cancillería supervisó los protocolos de respuesta rápida y solicitó mantener una política de puertas abiertas en los consulados, para escuchar y atender las peticiones e inquietudes de los mexicanos.



Iglesia alerta por repercusiones de nuevo gobierno de Donald Trump

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO - Este domingo, en su editorial "Desde la fe", la Iglesia católica alertó por las repercusiones que tendrá la nueva política estadounidense en México y el mundo una vez que Donald Trump asuma como presidente.

"Esta transición marca un momento crucial para reflexionar sobre los valores que guiarán las relaciones bilaterales y la política interna de una de las naciones más influyentes del planeta", expresó.

En ese sentido, la Iglesia manifestó su deseo de que esta nueva administración se rija bajo los principios de la "buena política", además de que promueva políticas que beneficien a todos, especialmente a los más vulnerables, y que fomente el respeto mutuo y la dignidad humana.

Aunado a ello, la institución expresó su preocupación por el discurso anti-inmigrante que ha caracterizado la retórica de Trump, por lo que hizo un llamado para que se evite el lenguaje de odio y la discriminación, y que, en su lugar, se promueva un diálogo abierto y respetuoso.

"La migración es un fenómeno complejo que requiere soluciones humanas y compasivas, y no podemos ignorar el sufrimiento de aquellos que buscan un futuro mejor lejos de sus tierras natales", señaló.



Suman casi 5 millones de paisanos deportables

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Ante las amenazas del Presidente electo Donald Trump, el número de mexicanos en riesgo de ser deportados de Estados Unidos por permanecer en ese país de forma irregular asciende a 4.9 millones, de acuerdo con estimaciones de El Colegio de la Frontera Norte (Colef).

La mitad de esos mexicanos, señala un boletín estadístico de la institución, radica en tres estados: Texas, California e Illinois.

Sin embargo, remarca, en todos los estados de EU existe población en riesgo.

En cuanto a las entidades de procedencia en México, indica, se estima que 6 de cada 10 mexicanos no autorizados proceden de 10 estados: Veracruz, Guanajuato, Oaxaca, Michoacán, Jalisco, Guerrero, Chiapas, Hidalgo, San Luis Potosí y Puebla.

Del total de la población mexicana en EU no autorizada, detalla, 44 por ciento



son mujeres y 65 por ciento se encuentra en el rango de edad de 30 a 54 años.

Siete de cada 10 mexicanos no autorizados en EU tienen más de 10 años viviendo en ese país.

"Su vida se ha hecho en aquel país, han formado hogares estadounidenses", remarca el Colef.

Los mexicanos en EU, añade, habitan en 9.6 millones de hogares, de los cuales 3.4 millones estarían en riesgo por estar integrados por migrantes no autorizados.

"Portanto, entre los primeros impactos sociales están: a) la deportación de familias enteras cuya vida se ha desarrollado en Estados Unidos, muchos de ellos ya no tienen parientes en México; b) la separación de familias de los hogares mixtos, con principal afectación para los menores de edad", alerta.

En tanto, señala, el 72 por ciento de las personas no autorizadas se encuentran dentro de la fuerza laboral, el resto son menores de edad, estudiantes o personas dedicadas a las labores del hogar.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

En la administración del presidente Joe Biden las deportaciones desde Estados Unidos de niños y adolescentes mexicanos rompieron récord en 2024, al regresar a 28 mil 270 menores de edad, cifra no vista desde 2016.

Datos de política migratoria de la Secretaría de Gobernación (Segob) revelan que en 2016 se registró un retorno cercano a 26 mil menores. En los años siguientes, apenas se sobrepasaron las 23 mil personas menores de edad repatriadas.

Sin embargo, en 2024 las devoluciones de infantes y adolescentes se dispararon al llegar a 28 mil 270.

Los estados a donde más se devolvieron menores el año pasado fueron Baja California, con 2 mil 62; Guerrero, mil 430; Guanajuato, mil 446 Chiapas, mil 320, y Michoacán con mil 251.

La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de Estados Unidos (CBP, por sus siglas en inglés) también registra en los últimos 12 meses un incremento de detenciones de niños y adolescentes mexicanos que viajaron solos para internarse en suelo estadounidense.

Mientras que en 2019 la CBP registró 13 mil 439 capturas de infantes y adolescentes, esa cifra llegó a 16 mil 292 en 2020. Para 2021, se elevó a 25 mil 697 y alcanzó los 27 mil 994 en 2022. En 2023, la cifra ascendió a 28 mil 328 y en 2024 a 32 mil 843.

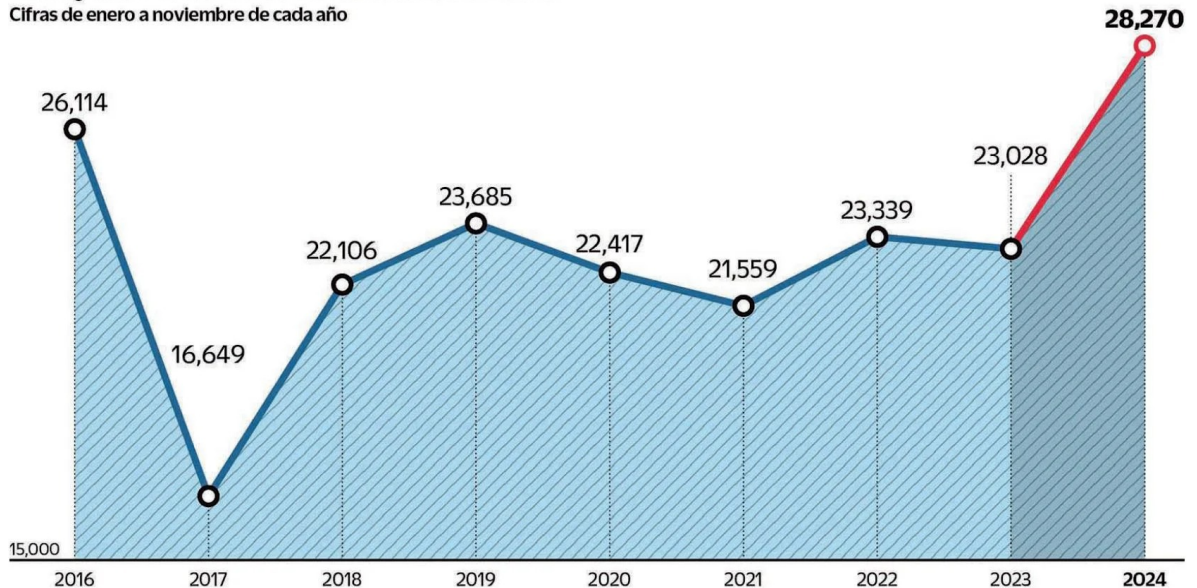
Especialistas destacan que, a pesar de que las causas de la migración forzada de la niñez mexicana son variadas, complejas y entrelazadas, su principal razón para emprender el viaje hacia el norte es escapar de la violencia por parte del crimen organizado, pero además prevén que la cifra de deportaciones de niños y adolescentes desde Estados Unidos siga aumentando.

"Muchos de estos niños y niñas, sobre todo niños, están siendo víctimas del reclutamiento forzado. En el caso de las niñas, la mayoría son victimizadas con fines de explotación sexual o de trata de personas. Están huyendo de amenazas muy concretas por ser reclutados, son los más vulnerables a esta posibilidad, pues son niños y niñas huérfanos. Hay una crisis de violencia asociada con la presencia del crimen organizado", dice Cristina Hernández Engrandes, académica del Programa Universitario de Estudios del Desarrollo

Expulsados

En los últimos años ha crecido el retorno infantil desde Estados Unidos.

Niños y adolescentes mexicanos devueltos desde EU Cifras de enero a noviembre de cada año



Fuente: Elaboración propia.

DEPORTACIONES DE MENORES DE EU, EN RÉCORD CON BIDEN

Los estados a donde más se devolvieron menores el año pasado fueron Baja California, con 2 mil 62; Guerrero, mil 430; Guanajuato, mil 446 Chiapas, mil 320, y Michoacán con mil 251.

(PUED), de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Sostiene, además, que "vamos a ver esas cifras crecer, porque en los últimos años ha crecido también el número de personas, niños y adolescentes, que se han movilizado. Y la mayoría, alrededor de 80%, son niños no acompañados, aunque también ha crecido el número de niños que acompañan a familias", asevera.

Para la académica universitaria, las cifras de la Segob representan "un porcentaje, no diría yo que mínimo, sino casi podríamos pensar que esto que se sabe seguramente serán el doble".

Al igual que Hernández Engrandes, Eunice Rendón, especialista en temas migratorios y en seguridad, destaca que la mayoría de las personas que migran desde México lo hacen debido a los altos índices de violencia que hay en gran parte del territorio nacional.

"Ha aumentado el riesgo a perder la vida, por lo que han crecido los flujos migratorios y también el de la niñez. En México, particularmente, han crecido más que en el resto del mundo. Es decir, más que en otras regiones. Se considera que la niñez migrante de otras regiones ocupa entre 12% y 13%, y en el caso mexicano puede



llegar hasta 20% de todo el flujo", menciona.

Comenta que una de las características de la migración mexicana de los últimos años es que la gente migra en familia, además de los menores no acompañados.

"Puede haber de ambos, menores no acompañados y aquellos que van con sus familias. Por ello, se le debe dar prioridad al tema de niñez migrante", insiste.

En tanto, Juan Martín Pérez, coordinador regional de Tejiendo Redes Infancia en América Latina y el Caribe, expresa que, ante las cifras de la Segob, a las cuales califica de "preocupantes", deben diseñarse políticas públicas transnacionales, principalmente un mecanismo transnacional de protección integral de niñez migrante y refugiada que permita que las autoridades de los

países de origen, como México, se coordinen para garantizar la integridad y seguridad en la ruta migratoria.

"Tenemos que prevenir que estos niños y adolescentes tengan que esconderse de las autoridades y buscar rutas cada vez más peligrosas, porque la diferencia de su recorrido migratorio en toda la región es que aquí en México el crimen organizado tiene control territorial absoluto de las rutas.

"Y en complicidad con fuerzas de seguridad, autoridades locales, han convertido en un gran negocio de explotación laboral, explotación sexual, extorsiones y reclutamiento, entre otras formas, a la población migrante, que además tiene una gran desventaja porque no tiene forma de denunciar o que le demos seguimiento", refiere.



• CEMITITA POBLANA. Todo un clásico de la gastronomía de Puebla.



• CHILES EN NOGADA. Es el plato que la catapultó a la fama.

La cocina de mamá

A PUNTO DE SER MAMÁ, LA CHEF LIZ GALICIA NOS COMPARTE LOS RECUERDOS GASTRONÓMICOS QUE LE VIENEN A LA MENTE CON LA COCINA DE SU MADRE

POR MIRIAM LIRA

MIRIAM.LIRA@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: GUILLERMO O'GAM

Hablar de la cocina de mamá es hablar de recuerdos, aromas que se quedan en la mente y que al sentirlos nos llevan directo a la nostalgia de la infancia. Es una cocina que no se olvida y que nos hace sentir reconfortados y seguros.

Para celebrar el Día de las Madres, la chef Liz Galicia, a punto de ser mamá, nos comparte los recuerdos gastronómicos que le traen a la mente la cocina de su mamá y de su abuela, protagonistas hoy de su propuesta culinaria en Puebla, estado del que es oriunda y en donde están sus restaurantes, Salón Mezcalli y la mezcalería Miel de Agave.

"La cocina de mamá, de las abuelas es la base de lo que hago, porque habla de cercanía; es lo que he hecho desde que inicié mi carrera, hace casi 15 años, asegura la chef con siete meses de embarazo.

15
AÑOS DE CARRERA TIENE LA CHEF POBLANA.

2
RESTAURANTES TIENE LA CHEF EN LA CAPITAL POBLANA.

7
MESES DE EMBARAZO TIENE LA CHEF LIZ GALICIA.

Y es que la cocina de nuestras madres está presente en todos lados, no hay menú de restaurante que no tenga algún punto de encuentro con aquella nostalgia, ya que sus platillos, sin importar que fueran deliciosos o no, terminan siendo una mezcla de sabores y olores que se transforman en expresiones de amor, los cuales llegan a ser inspiración y motivo de las creaciones de muchos chefs.

"Cuando estudié gastronomía, la verdad es que al inicio no sabía qué rumbo tomar. Todo lo que yo tenía de raíces era familiar; cuando tuve mi primer trabajo, en el Mural de los Poblanos, todo me hizo sentido porque me enamoré de su filosofía que era la tradición, y justamente preservar las cocinas de nuestras madres y abuelas e incluso llevarlas a un punto de investigación en torno a la cocina de casa", refiere la chef, quien también es madre de un pequeño de siete años de edad.

La cocina de nuestras madres también es un lugar de aprendizaje. Nos enseñaron trucos y consejos, pero también aprendíamos con ellas sobre la vida.

"Tres platillos son los que a mí mi mamá y abuelas me enseñaron puntualmente y que hoy me llevan a la nostalgia. El primero es el adobo, que en mi familia se hace de toda la vida. Esa fue una de las primeras recetas que yo recuerdo haber querido cocinar de muy pequeña, justamente por mi abuela, porque ella lo hacía tan rico y yo decía: 'enséñame, pero



PUNTOS CLAVE

1 La chef es oriunda de Puebla, ciudad que ha sido su inspiración gastronómica.

2 La chef inició a cocinar en El Mural de los Poblanos, sitio del que se enamoró de su filosofía.



• EL POSTRE. La chef también experimenta con los sabores dulces.



• MOLE. Es tan versátil como delicioso, lo sirve en un sinfín de presentaciones.

NUEVOS PROYECTOS

La chef ya piensa en la segunda sucursal de Salón Mezcalli y una taquería.

no con la intención de ser chef, simplemente de decir, cuando tú ya no lo puedas preparar, ¿cómo lo vamos a hacer?, a mí mamá no le queda igual. Cada quien tiene su toque", recuerda la chef.

"El segundo es el mole poblano, y eso porque a mi abuela, le gustaba mucho. Entonces, yo quería complacerla. Incluso cuando ella ya estaba muy mayor, en sus últimos meses, todavía se le antojaba y yo se lo preparaba".

"Y el tercer plato que, además siento que es el que más me caracteriza, son los chiles en nogada. Es un plato que no necesita recrearse y sobre todo aquí en Puebla, que son muy exigentes, no quieren

PASIÓN



ES INCREÍBLE COMO CADA FAMILIA TIENE SUS RECETAS Y CADA ZONA TIENE DIFERENTES FORMAS DE COCINAR.

LIZ GALICIA
Chef

nuevas interpretaciones. Yo he tratado de seguir la tradición, pero con mucha atención al detalle, por ejemplo, en el capeado, lo hago muy fino, delgadito".

Pero, las memorias no se limitan a la cocina, "otro recuerdo de que tengo muy presente es ir al mercado, eran momentos de una gran convivencia".

"Todas mis recetas son con base en lo que traigo de casa. Lo que aprendí de mi abuela, lo que aprendí de mi mamá, pero también a lo largo de 15 años de carrera tengo mucha influencia de las mayores y cocineras tradicionales, que de cierta forma también son nuestras madres, de ellas fui aprendiendo hasta imprimir mi sello".

LA INFLUENCIA DE MAMÁ

Ahora es su turno de crear memorias con sus hijos, "me gusta que mi hijo pruebe de todo. Trato de inculcarle que, a veces de la vista no siempre nace el amor".

Por otro lado, Liz confiesa que no cocina tanto en casa por lo que seguramente los recuerdos de sus pequeños estarán ligados a los restaurantes, "nosotros más bien comemos en el restaurante, en Salón Mezcalli. Muy pocas veces en casa. A mi hijo le encanta la tostada de fideo seco, se puede comer cinco o seis".

¿Qué si es complicado ser chef y mamá? La chef asegura, "sí lo es y no lo digo sólo por mí, sino por el medio. La cocina es muy demandante. Entonces, como yo ya lo viví una vez, ya entiendo cosas sobre la maternidad, incluso como jefe, no sólo como chef o dueña".

"Cuando tuve mi primer hijo me dieron muchas facilidades, la verdad es que no me puedo quejar. Sin embargo, sí tenía ciertos compromisos de horarios. Hoy tengo más libertad de decidir. Uno pensaría que, por tener más lugares o más exposición, podría ser más complicado, pero ahora como empresario lo vivo distinto".

"Lo único que no quiero como mamá es perderme de momentos. Cositas que son muy importantes.

De mi pasión por la cocina a mis hijos quisiera inculcarles mi perfeccionismo como chef y la disciplina. Hacer las cosas bien. Ser limpios y muy ordenados", finalizó la chef. @

#OPINIÓN

SOPLANDO VELITAS

VALENTINA
ORTIZ
MONASTERIO

@valeomg



NUBE
VINJERA

MAMÁ, SI TUVIERAS QUE SOPLAR LAS VELITAS DE TU CUMPLEAÑOS SOBRE ALGO -Y NO DIGAS CURRY-, SOBRE QUÉ POSTRE LAS SOPLARÍAS, VAYA PREGUNTA



ubo cuatro pasteles y todos fueron de chocolate.

El festejado escogió el menú -me urge que coma bien-; deditos de pollo empanizados con un pan molido que nos gusta hacer en casa, arroz blanco y catsup. No tuve de otra más que ceder y complacer.

Para el resto, pollo a la naranja con muchas papitas cambray, hongos y cebolla y mucho perfume de Osso, y una ensalada de arúgula y verdolaga fresquita, fresquita y que con esos Alión que llevó el padre generoso quedó francamente de maravilla.

Pan de Odette, la vajilla Mason y una tarde caurosa que invitó a entrarle, al Glenmorangie y hasta ron Abuelo.

Ya mamá en serio, si tuvieras que soplar las velitas de tu cumpleaños sobre algo -y no digas curry-, sobre qué postre las soplarías. Vaya pregunta. ¿Una rebanada de mango?, ¿la bavaresa del San Ángel Inn?, qué difícil pregunta.

No disfruto lo dulce, es cierto, y las niñas me retan. Pensé en el *tipsy cake* de Dinner o en su versión megalodón de Dabiz, aunque prefiero su croqueta. Imaginé también una tarta de queso vasca, un Baba au rhum de Ducasse, o un ate de membrillo con poquito quesillo.

Hace muchos años Elenita Lugo me hizo un panqué de cumpleaños y recuerdo el azahar y el amor que sentí. Qué rico sentirlo.

Mi caso es de diagnóstico. Mis hijas podrían desayunar croissant con nutella,

comer merengues y cenar fresas cubiertas con chocolate.

Y yo pues oscilo entre huevos tirados, Rancheritos, ceviche y tacos de lengua.

Soy ácida, soy salada, soy necia y no soy una mujer dulce ni creo que me alcance esta vida para convertirme.

Ante la misma pregunta Lu muy segura respondió (y con amplio uso de las manos definiendo tamaño y volumen): una muy buena galleta de chispas de chocolate, una torre de Krispy Kreme o el pastel de canela de Alessa.

Y yo pienso en una rueda grandota de Affinoin o una velita sobre el corcho de un Corton Charmagne. Quizá dos cerezas, o una guayaba madurita cumplen mi dosis azucarada.

Sólo puedes escoger uno *má*, ponte seria, tamal de elote con crema ácida a un lado o una cubita.

Así mis gustos, así mis obsesiones. Así yo.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

3 Su gran inspiración es su mamá y su abuela, de quienes aprendió algunas de sus recetas.

2 Adobo, mole poblano y chiles en nogada son sus tres platos de influencia maternal.

5 Entre sus planes está abrir la segunda sucursal de Salón Mezcalli y una taquería.

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

SÍGUENOS
EN:



LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTO



WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX

GUARDIANAS

EMBAJADORA INTERNACIONAL
PATRICIA QUINTANA
(1946–2018)

• Chef, escritora y promotora que llevó la cocina mexicana a un nivel global. En su restaurante Izote, combinó técnicas tradicionales con una visión contemporánea, creando una versión sofisticada. Autora de más de 25 libros, su obra explora la cocina mexicana desde sus raíces prehispánicas hasta su evolución. También destacó por ser una promotora de los ingredientes autóctonos.

GUARDIANA EXTRANJERA
DIANA KENNEDY
(1923–2022)

• Británica de origen, mexicana de corazón, dedicó más de cinco décadas a investigar la gastronomía mexicana. Su amor y respeto por las tradiciones culinarias la llevaron a explorar rincones remotos del país, recopilando recetas y aprendiendo de las cocineras tradicionales. Kennedy publicó libros como *The Cuisines of Mexico* y *Oaxaca al Gusto*, considerados referencias obligadas.

PIONERA EN LA ENSEÑANZA
JOSEFINA VELÁZQUEZ
DE LEÓN (1899–1968)

Conocida como una de las primeras mujeres en profesionalizar la enseñanza de la cocina en México, revolucionó el panorama gastronómico de nuestro país a mediados del siglo pasado. En una época en que las mujeres se limitaban al ámbito doméstico, Josefina logró publicar más de 150 libros de cocina y estableció una escuela de gastronomía que capacitó a miles de mexicanas.

EL TRABAJO DE ESTAS MUJERES TRASCENDIÓ LAS BARRERAS DEL TIEMPO Y LAS FRONTERAS, DEJANDO UNA HERENCIA INVALUABLE

POR JUANMA MARTÍNEZ
GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: ESPECIAL

El legado de estas grandes damas sigue vivo en los fogones de las cocinas de México y el mundo. Sus investigaciones, libros y enseñanzas no sólo rescataron recetas e ingredientes, sino que dignificaron el papel de las cocineras tradicionales, dándoles el lugar que merecen como auténticas portadoras del conocimiento culinario. 🍴

CIENTÍFICA DEL SABOR
ALICIA GIRONELLA
DE ANGELI (1931–2021)

• Destacada chef e investigadora que puso en alto la cocina mexicana desde una perspectiva sostenible. Cofundadora de El Tajín, restaurante emblemático de la CDMX, y autora de obras como *Larousse de la Cocina Mexicana*, no sólo se preocupó por el sabor, sino también por la preservación de técnicas tradicionales, los ingredientes locales y la sostenibilidad.

de la cocina mexicana



• EMISIÓN. Ana Martínez cocinó con el chef Pepe Salinas, en la cuarta temporada de Gastrolab TV.

#Gastrolabentucasa

REDACCIÓN

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTO: LESLIE PÉREZ

"El momento de sentarnos a la mesa a comer y platicar de nuestras vidas, reír juntos y compartir lo que vivimos día a día es lo que más me satisface de cocinar", comparte Ana Martínez Pérez, participante del programa Gastrolab en Tu Casa.

Las recetas que eligió para cocinar con el chef Pepe Salinas son muy significativas para ella. La primera, un Pepeto, platillo regional del Estado de México, de donde es originario su esposo. Curiosamente, este es un plato típico para celebrar el 15 de septiembre y sustituye al tradicional pozole; está elaborado a base de chilacayote, habas verdes y chile manzano.

PLATOS DE CONCURSO

Su segunda elección fue su tradicional Pechuga de pollo rellena, con la que participó en 2010 en un concurso de cocina para conmemorar el bicentenario de la Independencia de México. En esta competencia, el jurado estuvo compuesto por los chefs Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla, quienes le recomendaron cambiar el relleno de espinacas por uno de quintoniles para aportar otro sabor y un toque más mexicano. Desde entonces, Ana prepara este platillo siguiendo la recomendación como una forma cariñosa de honrar a Edmundo y Yuri, a quienes recuerda con cariño.

Para Ana, llenar la mesa de sus seres queridos con las recetas que más disfruta cocinar es una manera de seguir creando recuerdos y sumar nuevas historias a su acervo de sabores. ■

CALDO PEPETO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de cerdo cortada en trozos
- 1 kg de chilacayote picado
- 4 elotes tiernos cortados en rodajas
- 150 gr de granos de elote
- 1 kg de habas verdes
- 1 rama de epazote
- 2 cebollas medianas, rebanadas
- 2 chiles manzanos, rebanados
- c/s de sal
- c/s de pimienta al gusto
- Limón
- Telera rebanada

PROCEDIMIENTO

- 1 • Colocar la carne en una olla, cubrir con agua y cocer.
- 2 • Una vez cocida la carne, agregar los chilacayotes y los elotes en rodajas. Cocer 15 mins.
- 3 • Agregar el epazote, la cebolla, el chile y sal al gusto y cocer por 10 minutos más.
- 4 • Servir y acompañar con gotas de limón y rebanadas de telera.

#OPINIÓN

LOS MEXICANOS ESTÁN A PRUEBA

RUBÉN HERNÁNDEZ

@rubencronicas

LALEÑA AL FUEGO

EN LAS PRÓXIMAS JUSTAS PODREMOS APRECIAR EL TALENTO Y LA DISCIPLINA NACIONALES CON ALGUNAS DE LAS POTENCIAS DE LA INDUSTRIA

1 año inicia con retos significativos para la gastronomía mexicana en el panorama mundial. Enero es el mes de Sirha Lyon, la gran feria de la restauración, envuelta en el aura de una ciudad ícono de la culinaria francesa y cuna del legendario chef Paul Bocuse. En el frío entorno invernal, del 23 al 27 se realizan tres de los certámenes bienales más prestigiados de la industria: el Bocuse d'Or, la International Catering Cup (ICC) y la Coupe du Monde de la Pâtisserie (CMP).

Cualquier parecido con otros grandes eventos no es coincidencia; al menos en la precisión, exigencia, concentración y recursos que exige llegar a estas competencias con los grandes de Europa, Asia y América, después de las eliminatorias regionales.

En 2025, México está presente en los tres concursos, generando expectativas de que nuestros cocineros logren trascender. A pesar de la falta de una plataforma para que México sea un país competitivo en este y otros rubros, las iniciativas individuales y colectivas han servido para que lentamente, pero con constancia, vayamos avanzando.

La ICC es una competencia centrada en el catering y la banquetería. En 2023 el primer lugar fue para EU, seguido de Francia y República Checa. El

representativo mexicano está integrado por Carlos Cano y Paulina Aguilar, con el *coucheo* de Sergio Camacho. Es un equipo experimentado que ya participó en ediciones anteriores, por lo que tiene una idea de la presión que hay en estos concursos, y cuyo acertado manejo es

muchas veces la clave del éxito. Tuvieron buena labor, sin alcanzar un lugar en el podio. Se espera que en esta ocasión su labor sea más que destacada.

La nota de refrescante optimismo la da el equipo del Bocuse d'Or, encabezado por Marcelo Hisaki, con el *coucheo* de Carlos Gaytán y Diego Vargas. En la final continental se impusieron a otros favoritos de América Latina, logrando un tercer lugar, abajo de EU y Canadá. Es un equipo aguerrido, de mentalidad triunfadora, trabajador y disciplinado que sin duda marcará presencia en Francia.

El equipo mexicano de la CMP, compuesto por pasteleros de Q. Roo, llega a Lyon por invitación. En la eliminatoria en Nueva Orleans no alcanzaron el nivel de finalistas. Esperamos esta oportunidad y los meses para corregir fallas sean factor para jugar un papel decoroso. Toda nuestra esperanza está en que México siga avanzando en estos eventos.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

RECETAS QUE UNEN

A TRAVÉS DE SUS RECETAS, ANA MARTÍNEZ TRANSMITE LOS SABORES DEL HOGAR



• TRADICIÓN. Caldo Pepeto.

NUEVA
YORK

- 1 En 2008, el barman John deBary, del bar *Please Don't Tell*, comenzó a elaborarlos.
- 2 John se percató de que también había muchos clientes que pedían cocteles sin alcohol.
- 3 Fue entonces que se dio a la tarea de elaborar recetas para atender a este sector.
- 4 Actualmente, es más común encontrar cocteles innovadores y libres de graduación alcohólica.
- 5 Esta alternativa invita a optar por opciones más atrevidas pero, al mismo tiempo, saludables.

#TENDENCIA

Coctelería sin alcohol

LOS MOCKTAILS SE ABREN PASO EN LAS CARTAS DE BARES Y RESTAURANTES DEL MUNDO, COMO UNA ALTERNATIVA PARA AQUELLAS PERSONAS QUE BUSCAN CUIDAR SU SALUD

POR SOPHIE AVERNIN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: SHUTTERSTOCK

Desde hace varios años y con una tendencia al crecimiento, los mocktails son parte importante de las cartas de bares y restaurantes del mundo. Los barman ven esta sección del menú con un ojo más avisado, y la creatividad de algunos es sumamente notoria. En el célebre restaurante Noma, de Copenhague, hace tiempo que las bebidas sin alcohol forman parte de la carta e, incluso, de los maridajes de algunos de sus platillos.

La palabra viene del inglés *mocktail*, juego fonético del verbo *mock* que significa burlar. Esta preposición se ha utilizado desde la Inglaterra victoriana para hacer referencia a platillos que fingen llevar algún ingrediente que en aquel entonces era imposible de conseguir, ya sea por la guerra o la escasez. Era más que natural que una bebida sin alcohol mezclada de manera creativa, retadora y servida en copa de coctel, llevara el nombre de mocktail.

LLEGARON PARA QUEDARSE
Esta no debe ser vista como una moda pasajera, las bebidas sin alcohol más elaboradas han llegado para quedarse, principalmente para aquellas personas que gustan de cuidar su salud o quienes simplemente prefieren evitar el consumo de alcohol, sobre todo, aquellos que tienen como propósito de Año Nuevo moderar su consumo.

La aportación calórica del alcohol también ha desalentado a muchos consumidores, pero la razón de fondo es que muchas personas no pueden beber por enfermedades relacionadas con el alcoholismo, así como las intolerancias a varios componentes alimenticios. Lo anterior, ha impulsado a los restauranteros a adaptar sus propuestas culinarias para satisfacer la demanda de dietas estrictas y distintos estilos de vida.

AUMENTA SU CONSUMO

El alza en venta en Europa de los vinos sin alcohol y los mocktails nos hablan de una manera diferente de abordar la mesa y el bar. Otros atribuyen este éxito contundente a la legalización del cannabis en muchos países; ya sea por salud, por dogma o por perder esos kilos de más, la sección de bebidas sin alcohol es una tendencia que se asoma para 2025, como una alternativa más atrevida a las clásicas limonadas y naranjadas. ☺

ORIGEN DEL TÉRMINO

• La palabra mocktail viene del verbo *mock*, que significa burlar.

OPCIÓN DE MARIDAJE

• Actualmente, los mocktails también son utilizados para maridar.



NUEVO AÑO, NUEVOS HÁBITOS

• Los mocktails o las bebidas sin alcohol son una tendencia que se asoma en 2025, como una alternativa más atrevida a las clásicas limonadas y naranjadas.



UNA OPCIÓN PARA CUIDAR TU SALUD

• La aportación calórica y enfermedades como el alcoholismo también han desalentado a muchos consumidores de coctelería.



SALT+HONEY BAKERY CAFÉ

- Referente de la escena gastronómica por su visión y dedicación.
- Abrió en 2017 y captura la esencia del café con raíces fronterizas.
- Destaca sabores frescos y audaces como el pollo frito con waffles.

TACONETA

- Es una joya gastronómica ubicada en 311 Montana Ave.
- Su menú ofrece sabores tradicionales y creativos, vegetariano y vegano.
- Perfecto para disfrutar de toque moderno y relajado.

EL TIGER

- Ubicado en Socorro, en la ruta de las Misiones.
- Jorge Ortiz, perfeccionó en Atelier Crenn con estrella Michelin.
- Un homenaje culinario es el taco de tripa y tembloroso.

DESERTO PALO VERDE

- Destino imprescindible para amantes de pizza neoyorquina artesanal.
- Fundado por Brooke Taylor, su estilo se distingue por su cocina abierta.
- Añade dimensión interactiva al permitir ver la preparación de pizzas.

#Saboresúnicos

ELEVANDO SU OFERTA CULINARIA

TRES RESTAURANTES SE UBICAN EN EL TOP 10 DE TEXAS, POR LO QUE LA CIUDAD SE CONSIDERA UNA EXPERIENCIA AUTÉNTICA EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

POR CLELIA HIDALGO
GASTROLAB
@HERALDODEMEXICO.COM.MX

ILUSTRACIÓN: IVÁN BARRERA

En los últimos años, la ciudad ubicada en la frontera entre Estados Unidos y México, El Paso, Texas, ha tenido un crecimiento gastronómico, debido a que su comunidad culinaria está en constante evolución, especialmente en tacos.

Esta ciudad está lista para sorprender a los viajeros que busquen una experiencia auténtica y deliciosa. Si deseas explorar su oferta gastronómica basta con llegar en vuelos

directos ya sea desde la Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey y León, ya que tienen conexión frecuente con Ciudad Juárez.

El Paso es el lugar perfecto para una fusión única de sabores que refleja las profundas raíces culturales de ambas naciones, desde tacos, pizzas, hasta influencias libanesas.

Texas Monthly nombró tres taquerías entre las 10 mejores de Texas, las cuales, además de elevar el estándar de los tacos en la región han transformado la manera en que los visitantes disfrutan el platillo.

Para conocer más, exploremos las especialidades de algunos sitios gastronómicos.■

#Vernáculo Sabores del noroeste

VERNÁCULO RETOMA LAS RECETAS EMPOLVADAS QUE REPOSAN EN LOS ESTANTES DE LAS COMUNIDADES, EJIDOS Y RANCHERÍAS, PARA TRANSFORMARLOS EN UNA VERSIÓN RENOVADA

POR EVELYN CASTRO

EVELYN CASTRO
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA DE VERNÁCULO

Concebidos ante los ojos de los mexicanos como los reyes del asado, la cocina del norte del país salvaguarda un cúmulo de recetas tradicionales a los que pocos han prestado atención en su difusión.

Creativo, entregado, pero, sobre todo, un ser humano curioso. Hugo Guajardo se ha convertido en uno de los principales exponentes de este estilo de cocina donde abunda el humo y las especias, pero también los elementos naturales de los 51 municipios del estado de Nuevo León.

En El Jonuco, su primer proyecto, ubicado en Apodaca, destaca estos elementos en su estado más puro. Mientras que, Vernáculo, en San Pedro Garza, da rienda suelta a su creatividad con la fusión de los sabores del noreste.

"Vernáculo explora Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas. Aquí utilizamos técnicas diferentes, pero siempre adaptadas al producto local, nos basamos en los sabores tradicionales, pero introducimos nuevas recetas. Nos gusta experimentar con platos y con elementos que no se han explorado", comparte Hugo Guajardo, en entrevista con Gastrolab.

Vernáculo retoma las recetas empolvadas que reposan en los estantes de las comunidades, ejidos y rancherías, para transformarlos en una versión renovada.

COCINA QUE INSPIRA

La investigación de Hugo Guajardo parte de su trabajo de campo. A lo largo de diez años, el chef ha

IMPULSO

LA GUÍA MICHELIN VINO A INYECTAR GANAS Y MOTIVACIÓN PARA SEGUIR EN LA MISMA LÍNEA.

HUGO GUJARDO
CHEF DE VERNÁCULO

recorrido diferentes municipios del noreste de México para conocer de primera mano los sabores de una culinaria que ha logrado abrirse paso en la escena gastronómica de nuestro país.

En sus andanzas, Hugo ha descubierto que en los microclimas del noreste abundan los hongos de lluvia, las hormigas chicanas e, incluso, trufas negras enterradas en las entrañas del bosque. En los desiertos, árboles nativos, vainas de mezquite, y elementos como las flores de palma y los cabuches de las biznagas.

Al sur, de la frontera con la huasteca también utiliza elementos de la milpa y maíces endémicos, con los cuales elabora sus propias tortillas, utilizando la ceniza de sus asados para el nixtamal.

"Lo que yo trato de hacer es de traer un poco de todos estos

SABOR A LEÑA

• Pollo rojo de Santiago cocinado a la leña, con cebollas cambay.

BRASAS Y CENIZA

• Aguacate machacado con ceniza de hojas de aguacate y chicharrón.

PROPUESTA LÍQUIDA

• Martini silvestre con pepino del monte en conserva y sal de laurel.

TRABAJO DE DIFUSIÓN

1 FORMACIÓN:

• Hugo Guajardo estudió una licenciatura en Negocios Internacionales.

2 SALVAGUARDA:

El Jonuco, su primer proyecto, rescata la cocina de Nuevo León.

3 NOROESTE:

En Vernáculo, expone la cocina de Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas.

4 TRAYECTORIA:

Durante diez años, Guajardo ha investigado la cocina del norte.

5 TRABAJO DE CAMPO:

De su investigación descubrió cocinando ingredientes regionales.



PRODUCTOS ENDÉMICOS

- Ensalada de jacabes curados con sal, queso de cabra y miel.

CREATIVIDAD. Hugo Guajardo, chef de Vernáculo y El Jonuco, en Nuevo León.

la cocina de Vernáculo también lo invita a retarse a sí mismo para seguir innovando y experimentando con los elementos que descubre en su día a día.

"Hago un pipián con cabuches y cocinamos pescado que traemos de Tamaulipas. Tenemos un pepino de monte con el que hacemos sorbete de pepino con poleo de la región, una planta muy similar a la menta. También tenemos proveedores de cordero y cabrito, y una campechana de Parras, Coahuila, que se elabora con hierba de pericón".

Para el neolónés, la cocina de Vernáculo se mantiene viva y está siempre en constante evolución. En sus palabras, este tipo de proyectos llega a reforzar la propuesta del norte que "por fin está logrando posicionarse dentro de la gastronomía mexicana".

INGREDIENTES DE TEMPORADA

- Su coctelería incorpora ingredientes regionales del noreste.

TÉCNICAS CULINARIAS

- Zaraza de arrachera, oreada con sal en tendedero toda la noche.

elementos a un solo lugar. Aunque tratamos de elevar un poco más nuestra cocina, no busco ser un fine dining, ni esa sofisticación. Es como si estuviera en el patio de mi casa, donde cocino de acuerdo con mi forma de ver las cosas, en un ambiente casual y relajado, pero a la altura de un restaurante de alto nivel".

Al mismo tiempo, dice Hugo,

2 AÑOS HAN PASADO DESDE SU APERTURA.

EN LA GUÍA MICHELIN

El impulso y reconocimiento de los sabores del noreste cobró auge con la llegada de la primera edición de la Guía Michelin. En mayo de 2024, el restaurante Vernáculo brilló entre las recomendaciones, a un año y medio de su apertura.

El premio, aunque inesperado, le inyectó motivación a su proyecto para seguir avanzando.

"No me lo esperaba. No me había llegado nada, pero como mes y medio antes de la premiación llegó el correo del que todos estaban hablando. La Guía Michelin vino a inyectarnos ganas y motivación para continuar con la misma línea, para seguir creciendo. Venimos a hacer felices a las personas que nos visitan. Mi función es que la cocina del norte se reconozca", concluye Guajardo. 🍷

RECOMENDACIÓN:

- En 2024, la cocina de Vernáculo fue distinguida por la Guía Michelin.

MISIÓN:

- Guajardo continuará trabajando para impulsar la cocina del estado.

#OPINIÓN

QUÉ SÍ
Y QUÉ NO

VALENTINA
ORTIZ MONASTERIO

@valecomg



NUBE
VIVIERA

¿QUÉ SÍ? CELEBRAR A LOS RESTAURANTES QUE SABEN RICO, CELEBRAR EN ELLOS, CELEBRAR CON ELLOS. SÍ A LOS BUENOS MARTINIS, A LA COCINA DE GUIDO TASSI QUE VENGO SOÑANDO



Despertar viendo el mar, siempre sí, a mí me llena tanto, tanto, que casi es posible ver físicamente cómo se trasmina la energía de afuera hacia adentro de mí, de adentro hacia afuera de mí. Así viendo el mar.

Sí a ese tiempo mío muy temprano en las mañanas - fácil una hora -, tiempo para mí. Eso es muy sí. Despertador interno de las cinco o seis de la mañana - así pasa cuando uno crece -, lavarme la cara y disfrutar ponerme cremas que me hacen sentir preciosa, bajar con la casa quieta a prepararme un jugo de apio de prensa en frío y al menos dos cafés.

Reviso algún periódico, termino de leer estos días un libro sobre el mar, pierdo el tiempo meticheando en redes, siento cómo la luz ilumina mi cama, un beso a mis niñas. Y más tiempo para mí antes de que inicien mis días que no tienen pausa.

Las mamás no tienen pausa, la nostalgia no tiene pausa, los proyectos no tienen pausa, y, hablando de qué sí y qué no, sé que debo modificarme y hacer muchas más pausas. Se me nota en el cuerpo, en la mirada, se me ve bien.

¿Qué no? Mantener a los demás completos, hace cachitos eso, me lo recuerdo como mantra diario, ayuda saberlo, y ayuda que te lo recuerden también. ¿Otros "no"? pum, para mí hay miles, escoger una salsa que no combine con el taco de elección; beber mal vino; decir que sí cuando no se quiere, no se está seguro o simplemente no se sabe; y, no, no, no, hacer mignonette con ingredientes

que trasciendan una acidez suavecita, vinagres, jugos de verduras quizá, cebollas en cualquiera de sus versiones y pimienta.

Sí a muchos cielos rosas, no sólo como los que estos días me han regalado en mi ciudad y despertaron en mí lo que dormía tantito, sino también los que siempre pintaron esos jardincitos de esa casa, de esa ciudad, de ese amor, todo eso que no se quita, que evoluciona, que se transforma, pero que vive conmigo.

¿Qué sí? Celebrar a los restaurantes que saben rico, celebrar en ellos, celebrar con ellos. Sí a los buenos Martinis, a la cocina de Guido Tassi que vengo soñando que pronto tendré cerquita, sí al vino mexicano y a los espacios que generamos para que se promoviera - Nación de Vinos viene lindo, qué bonito papá lo adoptó y lo hizo mejor Gus -, sí a dar gracias a la vida y sí a cantar "Urge", de Martín Urieta, porque urge, es cierto, urge.

Sí a ese toro cortado en mesa con ponzu amazónico de Micha, sí a las enchiladas suizas, sí a los ravioles con mantequilla y limón que hice el martes, sí a dar, sí a flexibilizarse, sí a la coherencia y a la congruencia con sus honrosas excepciones, sí a lo que hace feliz desde muy adentro aunque no sea comprensible, sí a las galatinas y las terrinas, sí a repetir, sin cesar, gracias por lo que se siente rico. Sí.

Horoscopos

ACUARIO 21 ene - 19 feb
Si esa persona que ha entrado últimamente en tu grupo de amigos no te parece de fiar, no confíes en él o ella. Confía en lo que te dice tu voz interior...

PISCIS 20 feb - 20 mar
Hoy tu ánimo está por los suelos porque algo no te saldrá como querías. Eso no te puede impedir seguir adelante, luchando por lo que deseas...

ARIES 21 mar - 20 abr
Darte cuenta de que tus amigos te ignoran será lo peor que te pueda pasar esta semana, cambiará tu opinión sobre ellos, te abrirán los ojos...

TAURO 21 abr - 21 may
Echas de menos poder pasar tiempo con tus seres queridos cuando te apetece, deberías empezar a planear lo que harás cuando puedas estar con ellos todo lo que quieras...

GÉMINIS 22 may - 21 jun
Estás esforzándote al máximo por alcanzar tus sueños, todavía estás lejos de alcanzar tu objetivo, pero sigues trabajando cada día para estar más y más cerca...

CÁNCER 22 jun - 23 jul
Has pasado por problemas con tu economía, pero ahora las cosas empiezan a mejorar. Las medidas que tomaste han hecho que todo vaya bien, puedes estar orgulloso...

LEO 24 jul - 23 ago
Si te has convencido a ti mismo de que no puedes hacer algo, no lo conseguirás. Tienes que creer en tus posibilidades, eres más capaz de lo que piensas...

VIRGO 24 ago - 23 sep
No estás sabiendo manejar el tiempo que tienes, por eso llegas tarde a cada sitio que tienes que ir. Aprende a controlar mejor las circunstancias que vives...

LIBRA 24 sep - 23 oct
Deberías aprovechar tu tiempo libre para dedicarte a esas actividades que tanto te gustan, que te ayudan a desconectar y que te hacen feliz, necesitas esa chispa día a día...

ESCORPIÓN 24 oct - 23 nov
Hoy vas a despertar con el ánimo por los suelos, tienes la suficiente fuerza como para hacer frente a todo lo que te propingas, pero tienes que creer en ti...

SAGITARIO 24 nov - 21 dic
Te ha costado mucho aceptarte a ti mismo tal y como eres y aprender a quererte, así que si a alguien no le gustas, no vas a cambiar, se acabaron los complejos...

CAPRICORNIO 21 dic - 20 ene
Hoy vas a divertirte mientras cumples con tus obligaciones diarias, algo que no suele pasar todos los días, por eso vas a aprovechar esa sensación al máximo...

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

Galería de Entretenimiento

¿SABÍAS QUE...

el reggaeton es un derivado del reggae

CHISTE

Chistes Cortos

Chistes Cortos: Dos presos en la celda de la cárcel y uno le dice al otro:

- Oye amigazo, ¿y tú por qué estás aquí?

- Pues por lo mismo que tú. ¡¡¡Porque no me dejan salir!!!



Mejoreschistes cortos.com

ANIMALES



CABALLO



FOCA



JIRAFÁ



LEÓN

B	A	E	T	Z	V	P	B
H	R	M	H	R	P	E	Z
J	I	R	A	F	A	R	A
M	R	S	B	A	N	R	S
C	A	B	A	L	L	O	Z
Z	T	O	R	T	U	G	A
F	O	C	A	B	H	R	V
S	N	T	M	L	E	O	N



PERRO



PEZ



RATÓN



TORTUGA

COMPRALO YA

ANÚNCIATE YA!

Disfruta de la mejor información

¿Estás listo para más?

2140144 / 40264 / 41261
public.elheraldocoatza@hotmail.com



REDACCIÓN

CIUDAD DE MÉXICO

La relación que tenemos con el dinero es un tema complicado. En 2002, el sicólogo Daniel Kahneman obtuvo el Premio Nobel de Economía por lo que se refiere al juicio humano y la toma de decisiones. Una década y media más tarde, el economista Richard H. Thaler fue premiado con el galardón por su contribución a la economía conductual.

Ambos investigadores abordaron en Estados Unidos lo que se llama finanzas conductuales o psicología financiera que trata sobre cómo los seres humanos toman decisiones financieras o de inversión.

Aunque la economía y las finanzas se consideran áreas racionales e imparciales, el enfoque conductual sugiere que las emociones influyen en las diversas decisiones que tomamos con nuestro bolsillo.

La revista Proteja su dinero, elaborada por la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (Condusef), indica que existe una relación entre la tristeza y tu economía.

Para empezar, señala que la relación entre ese sentimiento y tu cartera es bidireccional, debido a que los problemas económicos, como las deudas, afectan tu estado de ánimo y la tristeza puede empeorar nuestra situación financiera.

El ente de difusión de la Condusef menciona que cuando estamos tristes es común no gestionar los gastos y ser propensos a tomar decisiones impulsivas, como compras emocionales que a corto plazo alivian la tristeza, pero empeoran las finanzas a mayor tiempo.

Este sentimiento tiende a llevar a procrastinar decisiones importantes, lo que agrava el ciclo de estrés y las dificultades económicas.

Proteja su dinero ofrece algunas recomendaciones para mitigar el efecto que puede tener la tristeza y otros sentimientos en nuestras finanzas.

ROMPER EL CICLO

Una de las sugerencias es comprender más sobre educación financiera, pues considera que comprender los conceptos básicos de finanzas ayuda a “tomar decisiones económicas más informadas y organizar mejor tus gastos”.

Otras de las recomendaciones es elaborar un presupuesto claro, con “metas alcanzables,



QUE TUS EMOCIONES NO VACIEN TU CARTERA

Existe una relación entre la tristeza y tu economía, indica la revista Proteja su dinero; romper el ciclo y organizar tus gastos, recomiendan especialistas.

lo que te permitirá evitar frustraciones y reducir el estrés”.

Sin embargo, la búsqueda de ayuda de un profesional puede ser una mejor opción. En estos casos “la terapia psicológica o bien el asesoramiento financiero pueden ayudar a manejar tanto el estrés emocional como el económico”.

Otros consejos son los de practicar ejercicio, meditación y mantener relaciones sociales saludables, pues “mejora tu

bienestar y reduce el impacto de la tristeza en tus finanzas”, explica la revista de la Condusef.

Por último, para frenar las compras compulsivas, la revista especializada sugiere aplicar la “regla de las 24 horas”. Si adviertes que mueres por comprar algo que no es urgente, sugiere que posterguemos esa decisión por 24 horas, “este simple paso te permite tomar decisiones más reflexivas”.

Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos.

INTEGRAN IA EN LA EDUCACIÓN

LUIS MIGUEL PAREDES
CIUDAD DE MÉXICO

En las universidades del país no existe la intención de prohibir la inteligencia artificial (IA). El énfasis está en cómo se implementará en todo lo que atañe al funcionamiento y desarrollo de los centros educativos. En este sentido, se ha pasado de una etapa de conocimiento a una de implementación.

Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos, por eso no es raro encontrar lineamientos sobre cómo se debe usar en la organización de una clase o al momento de entregar una tarea escolar.

La IA, como se verá más adelante, también busca su espacio en la manera en que se administra una escuela, como en la inscripción u organización de grupos u horarios. Lo mismo en la investigación, donde se programan algoritmos con la intención de dar soluciones a determinadas problemáticas sociales.

IMPACTO EN LA
ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

"Debido a que el mundo cambiará por la inteligencia artificial y los trabajos se modificarán, lo que se enseña en las universidades también deberá transformarse", declara José Escamilla, director asociado del Instituto para el Futuro de la Educación del Tecnológico de Monterrey.

De hecho, para abordar el

tema de la IA en la educación, la institución superior realizará la IFE Conference en enero de 2024, la cual, anteriormente, se identificaba como Congreso Internacional de Innovación Educativa (CIIIE).

Si bien la irrupción de ChatGPT en noviembre de 2022 impulsó el tema de los algoritmos a una escala mayor, entre las personas, Escamilla indica que el Tec de Monterrey ha usado IA, chatbots y aprendizaje adaptativo desde tiempo atrás.

"Siempre hemos pensado que la IA es una herramienta para personalizar el aprendizaje de los estudiantes y apoyar a los profesores en tareas que pudieran ser automatizadas", puntualiza.

Carles Abarca, vicepresidente de Transformación Digital del Tec de Monterrey, suma el cómo introducir en los programas académicos el factor IA para formar a los profesionistas del futuro.

"Las universidades, como el resto de las industrias alrededor del mundo, estamos procesando la oportunidad que representa esta tecnología, observando dónde están los escenarios más a corto plazo de su empleo", agrega el directivo.

RETOS DE LA IA EN UNIVERSIDADES

En opinión de Abarca, el Tec de Monterrey no ha tenido una postura de prohibir el uso de la IA. "Desde nuestro punto de vista, lo que se debe hacer es acoger las novedades tecnoló-

gicas dentro de un marco consciente de uso responsable".

Expresa que ahora mismo se trabaja en la institución universitaria en una política de uso de IA, "que ya indica lo que consideramos legítimo e ilegítimo desde el punto de vista del empleo por parte de los estudiantes y profesores".

Posiblemente, será hasta 2024 cuando esté disponible el lineamiento para la comunidad, año en el que TECgpt, el propio modelo de IA generativa de la Universidad dejará de ser beta, especialmente para tener un mayor alcance.

Otro reto que vislumbra Abarca, y que coincide con el punto de vista de Escamilla, es

generar el conocimiento que el mercado necesitará en un mundo dominado por la IA.

Ello significa formar ingenieros de ética en IA, analistas de datos en IA, ingenieros de aprendizaje profundo, entre otros. "Todas esas disciplinas no existen hoy en los centros educativos, pero el mercado los está empezando a demandar desde ya".

UN FUTURO INTELLIGENTE

De acuerdo con una encuesta de la UNESCO, realizada en más de 450 escuelas y universidades alrededor del planeta, menos del 10% de los espacios educativos ha implementado políticas institucionales u orientaciones

formales sobre el empleo de aplicaciones de IA generativa.

"El vacío de orientación demuestra que los sistemas educativos están trabajando para ponerse al día con las nuevas tecnologías", manifiesta el organismo internacional especializado.

De cualquier manera, Abarca vislumbra un escenario en el que cada profesor tendrá un asistente artificial que le permitirá resolver las "tareas más rutinarias", desde la programación de los horarios hasta el pase de lista de los estudiantes, así como diferentes recomendaciones de contenidos sobre los cuales trabajar en la próxima clase.



GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZSÍGUENOS
EN:LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTOWWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MXEL FAMOSO
TACO DE
CARNITAS

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de Carnitas, preparadas.
- 1 cebolla chica.
- 1 chile poblano.
- 1 chile jalapeño.
- 6 piezas de jitomates.
- Manteca o aceite para freír.
- 1/2 vaso de tequila.
- 1/2 botella de cerveza.
- Sal, al gusto.

PROCEDIMIENTO:

- Cortar muy bien los jitomates, la cebolla y los chiles en cuadritos. Freír todo en aceite o manteca.
- Agregar las caritas y dejar sazonar en el recaudo, poner sal al gusto.
- Refrescar con el tequila y la cerveza y mantener a fuego lento.
- Después de unos minutos retirar, hacer los tacos con tortillas recién salidas del comal.
- Poner cebolla y cilantro, finalmente picadas y con salsa al gusto.

TIPS: 50 gramos de caritas por taco.

Delicioso
taco de
carnitasCARMEN RAMÍREZ
DEGOLLADO,
"TITITA", TE
COMPARTÉ LA RECETA
DE ESTE GLORIOSO
ANTOJITO MEXICANO

POR MARICHUY GARDUÑO

MARIA.GARDUÑO
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA EL BAJÍO

Como sabemos que son amantes de los tacos, hoy les compartimos la receta de una famosa chef.

En esta ocasión, una de las pioneras de la gastronomía tradicional mexicana Carmen Ramírez Degollado, a quienes sus amigos llaman de cariño *Titita*, te dice cómo elaborar su renombrado taco de caritas, un antojo que ya ha ganado muchos adeptos en su restaurante El Bajío, uno de los sitios clásicos para saborear tan glorioso bocado culinario.

• TITITA. Una gran representante de la cocina tradicional mexicana.

1972

FUE
INAUGURADO
EL BAJÍO EN
CUTZAHUAC.

2006

INICIÓ LA
EXPANSIÓN DEL
GRUPO EL
BAJÍO.Cabe destacar que *Titita* es una celebridad internacional, unas de las cocineras más encumbradas de la actualidad. Una experta culinaria que se hizo en la cocina como pocas, no se adjudica títulos de chef y sólo presume su amor por la cultura gastronómica de México.

"Trabajo con fórmulas tradicionales, con sapiencias heredadas, siguiendo los decires antiguos y sazono el presente con el pasado", destacó Carmen Ramírez.

En este Día del Taco te dejamos a continuación la famosa receta de tacos de caritas que no puedes dejar de preparar este fin de semana. @

Fortalece

TU SALUD
CON SABOR

PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE ES RECOMENDABLE CONSUMIR ALIMENTOS QUE NOS AYUDEN A MANTENER UN EQUILIBRIO EN LA MICROBIOTA INTESTINAL. UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA LOGRARLO PUEDE SER YAKULT 40LT.

MÁS
DE 40 MIL
MILLONES

de *Lactobacillus casei* Shirota, que contiene Yakult 40LT.

REDACCIÓN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA

Las bacterias son formas de vida pequeñas y antiguas que se encuentran en todas partes, incluso dentro de nuestro cuerpo, donde una gran parte de ellas vive en nuestros intestinos y se conoce como "Microbiota Intestinal"; es muy importante cuidarla y mantenerla en equilibrio diariamente.

Yakult 40LT contiene más de 40 mil millones de *Lactobacillus casei* Shirota, el cual es un aliado que te puede ayudar a lograrlo. En todo momento, Yakult ¡me caes muy bien! ☺



ESCANEAR Y
VER EL VIDEO
DE ESTA
RECETA.



HERALDO
DIGITAL

SMOOTHIE DE FRESA Y JUGO DE NARANJA CON YAKULT 40LT

INGREDIENTES:

- 1 taza de fresas rebanadas.
- 1/2 taza de jugo de naranja.
- 1/2 taza de agua natural.
- 10 cubos de hielo.
- 2 Yakult 40LT.

PROCEDIMIENTO:



- Verter las fresas previamente lavadas y desinfectadas en el vaso de la licuadora.



- Agregar la 1/2 taza de jugo de naranja y la 1/2 taza de agua, los hielos y el Yakult 40LT.



- Licuar intermitentemente para lograr una consistencia suave.



- Servir en un vaso y colocar una hojita de menta para decorar.

¡DISFRUTA COMO UNA BEBIDA REFRESCANTE BAJA EN CALORÍAS!

¿SABÍAS QUE...?

- Los probióticos, como el *Lactobacillus casei* Shirota, son bacterias buenas que encontramos en lácteos fermentados.

TOMAR EN CUENTA

- Las bacterias malas como la *Escherichia coli* (E. coli) provocan enfermedades gastrointestinales.



IMPERDIBLES

HERALDO
DEMEXICO.
COM.MXUNA PARADA
IMPERDIBLE

Otro lugar obligado en la visita a Chinchón, es la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, la cual fue construida entre 1534 y 1626, siguiendo las directrices de la arquitectura gótica y restaurada en el siglo XIX después de soportar un incendio.

EN
COMUNIDAD7,700 HABITANTES
EN CHINCHÓN.

La comunidad de Chinchón, en el sudeste madrileño, se ha convertido en un destino predilecto entre los amantes del cine

En 1955, Mario Moreno "Cantinflas" toreó en la Plaza Mayor de Chinchón durante el rodaje de *La Vuelta al Mundo en 80 días*, cuando el poblado comenzaba a ser un referente para la industria filímica. Desde entonces, la entidad ha sido escenario de decenas de películas, series y comerciales. En 2021, se convirtió en una pequeña comunidad del oeste estadounidense durante la producción de *Asteroid City*, la nueva cinta de Wes Anderson, protagonizada por Tom Hanks y Scarlett Johansson.

"Cuando vienen estas grandes producciones, tenemos la

SABÍAS
QUE...SE ENCUENTRA A
45 KILÓMETROS
DE MADRID.EL MUNICIPIO
CUENTA CON UNA
SUPERFICIE DE
115,9 KM².LA BEBIDA INSIG-
NIA DE CHINCHÓN
ES EL ANÍS.EN EL SIGLO
XIX SE CREÓ LA
SOCIEDAD DE
COSECHEROS DE
VINO, VINAGRES Y
AGUARDIENTE.

suficiente estructura para atenderlos cómo se merecen. El año que estuvo aquí el equipo de Anderson, provocó que más turistas llegarán tratando de ver a los actores", señaló el alcalde, Francisco Javier Martínez Mayor.

Chinchón está ubicado a 45 minutos de Madrid, y ahora la Plaza Mayor está rodeada de restaurantes y bares. También cuenta con un Parador, adaptado del convento de Los Agustinos y que conserva varias figuras religiosas hechas de madera. Se convirtió en parador en los años 70 luego de que muchos edificios fueron abandonados en el siglo XIX y el gobierno se los quitó a la iglesia.

El interior del teatro Lope de Vega también merece una visita; está construido sobre la rutina del Antiguo Palacio de Los Condes, el cual desapareció tras la guerra de sucesión española, tiene capacidad para 400 personas y en su interior destaca un lienzo de la Plaza Mayor. ■

PATRICIA
VILLANUEVA
VALDEZ

CORTESÍA

CHINCHÓN

EN ESCENA

TEXTURAS

DEL PARAÍSO

Ante las costas del Caribe mexicano, Aeroméxico Rewards y Fairmont Mayakoba presentan un programa de viaje perfecto para entrar en contacto con el paraíso



REDACCIÓN



CORTESÍA

Entre playas deslumbrantes, canales que se pierden entre los manglares y selvas pobladas por un sinfín de aves, Fairmont Mayakoba –un exuberante resort que combina las virtudes naturales del Caribe mexicano con los lujosos programas de experiencias, gastronomía, bienestar y conservación característicos de la firma– se

alió con Aeroméxico Rewards para ofrecer a sus socios un exclusivo programa de cuatro días que a través de cenas especiales, actividades como clases esnórquel, y kayak, y un concierto sinfónico al interior de un cenote, nos recuerda por qué este es uno de nuestros destinos predilectos en el país. aeromexicorewards.com



MANOS MAESTRAS

En esta ocasión, la cena corrió a cargo del chef Heriberto Flores, quien contribuyó a la oferta culinaria del hotel con la misma propuesta gastronómica dedicada a revalorizar los sabores tradicionales del Istmo oaxaqueño, que desde 2015 ha impulsado en su restaurante Nostalgia, ubicado en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

CANES TRAS EL RASTRO DE DESAPARECIDOS

Un grupo de 50 perros especializados son entrenados también para localizar explosivos, armas y drogas en el Estado de México.

EL UNIVERSAL
TOLUCA, MEX.

El Estado de México cuenta con cuatro agrupamientos caninos. Unos son entrenados para apoyar en la búsqueda de personas desaparecidas, lo cual comprende desde desastres naturales, extravíos en áreas naturales y las que tienen reporte de no localizadas ante las autoridades.

Las otras tareas son para encontrar cadáveres, localización de explosivos, drogas y armas. Ellos forman parte de la Subdirección de Montada, Caninos y Gama en la Secretaría de Seguridad mexicana, explica el titular del área Humberto Aguilar Valdés. Dijo que dentro de las responsabilidades de esta célula de la policía estatal está garantizar la seguridad de la ciudadanía y que son una corporación especializada que contribuye para ello con caballos y caninos que llegan a sitios inaccesibles para los efectivos.

Actualmente hay 50 perros entrenados y activos, además de 27 cachorros, que surgen de la cruce de los perros sementales de rotweiler, pastor alemán, pastor belga malinois y labrador, que cuando cumplen 10 años sustituyen a los que se tienen que jubilar. En entrevista para EL UNIVERSAL dijo que tanto perros como policías están certificados en España, Europa y Estados Unidos, de modo que hay entrenadores que determinan qué canes sirven para cada una de las activi-



dades y los van incorporando a las células porque no todos tienen las mismas cualidades. Hay algunos especializados en localizar drogas, otros explosivos, pero los más solicitados desde hace un año y medio a la fecha son para la búsqueda de personas y de cadáveres, dijo el también capitán del Ejército. Reconoció que, si bien “no puede presumir de los resultados de su corporación”, está convencido que son los mejores del país.

BINOMIOS QUE BUSCAN A LOS DESAPARECIDOS

Aguilar Valdés explicó que desde mediados de 2017 cuando asumió su cargo al frente de esta área en la Secretaría de Seguridad, identificó un especial interés por parte de la Fiscalía de Justicia, quien solicitó el apoyo de los binomios para contribuir en la búsqueda de personas.

Detalló que para contribuir con ello los canes reciben una capacitación distinta a los antibombas o antidrogas, por ejemplo, dijo, “es como se observa en las películas o la series policíacas, donde le dan a oler una prenda al perro y se ve que corre a buscar a la persona desaparecida: es igual”.

Para desarrollar esta actividad, destacó, desde cachorro el perro debe presentar determinadas características, por ejemplo, tener carácter pasivo, inteligente, y son más sagaces en comparación con los que buscan enervantes, por ejemplo.

Una de las aristas de este trabajo es la búsqueda de personas que se extravían en áreas inaccesibles, ya sea la sierra, el bosque, los volcanes. Para incursionar ahí se requieren perros fuertes con una buena constitución física, buen olfato y ágiles.

CASOS DE ÉXITO

“Hemos tenido resultados en la localización de personas, por ejemplo, en Tlalnepantla localizamos un cadáver recientemente, que es el objetivo. Se trató de un caso muy destacado porque logramos dar con el paradero de una persona”, resaltó.

En Nezahualcóyotl, dijo, tras el deslave de un basurero se quedaron atrapadas personas, algunos familiares no hallaban entre los escombros ni entre los cadáveres a sus seres queridos y fue cuando llegaron los binomios. Los perros localizaron a estas personas, algunos ya muertas, pero “creo que dimos algo de tranquilidad”.

CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL Y PERROS

Los entrenadores, quienes son los responsables de instruir a los canes acuden a cursos en el



LA PREPARACIÓN

Aguilar Valdés agregó que el tiempo para el adiestramiento del perro varía: inicia a los seis meses de edad del cachorro cuando comienzan a enseñarle obediencia, olfato, y al año ya comienzan con la localización de la actividad en que se van a desempeñar.

Todo esto lo hacen con “pseudos”, una clase de sustancia que elaboran empresas que iguala en 100% a la de las drogas; es decir, están libres de todo maltrato o daño, pues emplean en lugar de marihuana o cocaína, esa alternativa.

“Con eso logramos que no sean perros adictos ni que se enfermen. Para nosotros es muy importante no maltratarlos, así como las personas cuidan a sus mascotas, o los compañeros a sus parejas, para nosotros los perritos son nuestros compañeros de trabajo, no los vemos sólo como caninos, sino que el policía y el can son uno solo”, aseguró.



EL CUIDADO Y ALIMENTACIÓN

El área recibe dos veces al día el alimento, son croquetas de la más alta calidad y tienen personal asignado al cuidado de los perritos, por ejemplo bañarlos, limpiar jaulas, dar mantenimiento en el pequeño lago del sitio donde viven, una especie de rancho ubicado en Zinacantepec. También podan el pasto, atienden las cabañerizas y en el lugar cuentan con veterinarios que brindan atención constantemente a los animales.

El alimento lo proporciona el gobierno del Estado de México y para ello realizan el cálculo para abastecerlo tri-

mestralmente. Para sustituir a los perros que se jubilan o a los que mueren por edad, ya que ningún ha fallecido en acción, la corporación tiene dos alternativas: La primera, es incorporar a los cachorros que surgen de la cruce de los perros que ya forman parte de la Unidad Canina. Sin embargo, esto, comentó Aguilar Valdés, al paso del tiempo, es un problema porque la calidad de la sangre se debilita porque son cruces de hermanos con hermanos y esto genera que sean propensos a enfermedades; la segunda alternativa es comprarlos, pero esto no ha sido necesario este año, dijo.

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

Av. Adolfo López Mateos #617 Col. Petrolera C.P. 96500 Coatzacoalcos, Veracruz.



El Heraldo de Coatzacoalcos
26,400 Seguidores



Likes
23,898



www.heraldodecoatzacoalcos.com.mx

EN ENERO LA CUESTA NO CUESTA

Contrata el mes de Noviembre o Diciembre tu publicidad y te bonificamos
la misma cantidad de publicidad en el mes de Enero.

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES BLANCO Y NEGRO

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



\$868.⁷⁵

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



\$1,737.⁵⁰

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



\$3,475.⁰⁰

PLANA
27.5 X 35 CMS.



\$6,950.⁰⁰

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES A COLOR

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



\$1,237.⁵⁰

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



\$2,475.⁰⁰

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



\$4,950.⁰⁰

PLANA
27.5 X 35 CMS.



\$9,900.⁰⁰

TEL. 01 (921) 2140144 / 2140264 / 2141261

public.elheraldocoatza@hotmail.com